Münchner Kochbuchhandschriften
aus dem 15. Jahrhundert
Cgm 349, 384, 467, 725, 811 und Clm 15632

Münchner Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jahrhundert
Cgm 349, 384, 467, 725, 811 und Clm 15632
Im Auftrag von Tupperware Deutschland herausgegeben
von Trude Ehlert in Zusammenarbeit mit Gunhild Brembs, Marianne Honold, Daniela Körner, Jörn Christoph Krüger, Robert Scheuble, Mirjam Schulz, Christian Suda und Monika Ullrich.
Betreuung: Dr. Hans Robert Adelmann

Trude Ehlert ist Professorin für Germanische und Deutsche Philologie, insbesondere deutsche Literaturgeschichte des frühen und hohen Mittelalters an der Universität Würzburg.

© Tupperware Frankfurt 1999
Gesamtherstellung: Ludwig Auer GmbH, Donauwörth
Papier: Hahnenmühle Wildseide
ISBN 3-403-03364-3

Vorwort

Sage mir, was du ißt, und ich sage dir, wer du bist – wie in den meisten Sprichwörtern steckt auch in diesem allbekannten Spruch eine tiefere Wahrheit. Denn an dem, was in einer Gesellschaft gegessen und getrunken wird, läßt sich ihre Lebensart ablesen und offenbart sich ihr Geschmack, ihr Stil und ihre Kultur. Handschriftliche Kochbücher des Mittelalters sind kulinarische Zeugnisse einer längst vergangenen Gesellschaft und ihrer Speisekultur. Sie geben Auskunft über deren Geschmackspräferenzen und führen vor, welche Leibspeisen Adel, Patrizier und Klosterleute vor dem Vergessen bewahren wollten.

Bei den hier als Faksimile wiedergegebenen Kochrezeptsammlungen aus den Münchner Handschriften Cgm 349, 384, 467, 725, 811 und Clm 15632 handelt es sich um Gebrauchshandschriften, die in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts in Süddeutschland aufgezeichnet wurden. Typisch wie für die Mehrheit der deutschsprachigen Kochrezepthandschriften des Spätmittelalters und der frühen Neuzeit ist die Integration der meisten der hier publizierten Rezeptsammlungen in medizinisch-diätetisch-astronomische Sammelhandschriften; besonders interessant sind aber die Ausnahmen von dieser Regel: die ins Liederbuch des Jacob Kebicz eingetragenen Rezepte des Cgm 811 und die im Umfeld lateinischer theologischer Texte überlieferte Sammlung des Clm 15632, die dem Kloster Rott am Inn entstammt.

Daß einige der Kompilatoren auf schriftliche Vorlagen zurückgreifen konnten, setzt Lesefähigkeit und das heißt Bildung voraus, wie auch die Mitüberlieferung von überdurchschnittlicher Bildung derjenigen zeugt, die die Handschriften zusammenstellten. Nur in einem Fall aber, dem des Cgm 811, ist dieser Kompilator auch namentlich bekannt und läßt sich als Bürger einer schwäbischen Kleinstadt nachweisen.

Tupperware Deutschland setzt mit der Veröffentlichung der Kochrezeptsammlungen aus den Münchner Handschriften die von ihr begonnene Tradition der Erschließung mittelalterlicher deutschsprachiger Kochrezeptsammlungen fort und freut sich, nach dem *Buoch von guoter spîse,* dem Kochbuch des Meister Hanns und dem Rheinfränkischen Kochbuch mit dem vorliegenden Band den Freunden des Hauses und der kulinarhistorisch interessierten Öffentlichkeit weitere Dokumente deutscher Küchenkultur des Mittelalters widmen zu können.

Franz Xaver Schmidbauer

Tupperware® edition

Münchner Kochbuchhandschriften

aus dem 15. Jahrhundert

Cgm 349
fol. 118r/v

Vermerk ein guede kunst von vngrischen
od pehamischen essen zu kochen dy guet sein
Item ein karpfen im furhess
vnd ein fassan prue

Item so der karpfen lebendig ist fach das furhes vnd
nym ein lezelten, auch nym ein semell vnd paa
dy auf einem rost od gluedt das sy praun werdt
vnd setz das durch einander auf das feur In
einem kessel od pfannen In einem guedn wein
vnd las wol sieden, vnd slach es dan durch ein
sib, vnd nym dar nach ein geschark dar zue von
pyern od opfell, vnd setz dem fisch mit Inalen
auf das feur vnd wan er aufbalen wil so ge-
burtz in mit nagell pfeffer zymerrinden, safrian
vnd ob es zu saur wurdt so lintz mit einem
honigk vnd wan du in an wildt richten so
kost in an dem saltz in d supen vnd saltz es an
dy stat wie es dan gehordt das sy recht sey

Item ein Inber prue vnd pradn kopaun

Item Nym ein guetn wein vnd von einer semell dy
prosen, vnd setz das auf ein feur vnd la das
sieden, vnd wan es wol aufgesoden hat so
treyb es durch ein sib auf das dykist, vnd la
es dan dy helft einsieden, vnd dan geburtz
ab mit Inber vnd ein wenyng pfeffer, auch
ein wenyg ein safrian vnd ein honik das
es gar woll lindt werd, auch das es wol tik
werdt vnd geus sy dan auf ein schussl vnd
legl leg dy pradn kopaunner dar auf

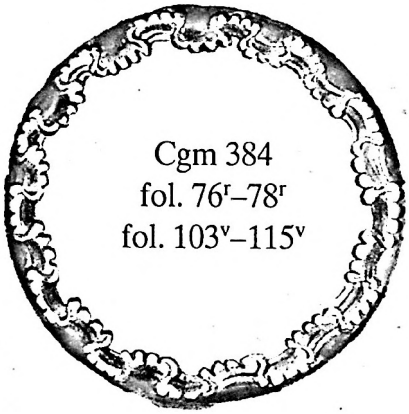
Ein nagell prue zumachen an pachen
hecht oder karpen, auch zu ander lay

Item Nym walsche weinperl lezelten und von
einer semel ein abpaz schnydl od' treu
und tues in ein moser, und stoss das
woll klain werdt, und sez auf das
feur in einem wein das es wol auffsiedt
und slach es dan durch ein sib auff
lyndist, und sez wid' auf das feur
und geburcz es mit nagl zimerrinden
und pfeffer und ein wenig safran
auch ein wenig gantze weinperll in dy
supen, auch ein honck und ein wenig
ein essich, und wan dus an wilt richten
so kost dy supen wol das an alen dingen
gerecht sey, und leg dy pachen visch dar
ein und richt sy an u

Ein pfeffer zu wilpradt

Item Nym ein furhess von einem lamplein
od' huenern und semlem prossen und
sez auf das feur das es auf siedt und
slach es dan durch ein sib mit wein
essich und wasser und sez wid' auf und
la es wol sieden dan geburcz mit
nagll pfeffer und safran, und mit
honck magst du es lind machen und
salz dan wie es dar zue gehordt u

BIBLIOTHECA
REGIA
BONAVENSIS


Cgm 384
fol. 76r–78r
fol. 103v–115v

wim vnd henck es vber das fuer vnd
süd es ze drittail in so haustu ain
rott wasser/

gebachen bůben pfulen

Zů ainem essen haisset ain bůben
pfulwe nym ames halbs lungen vnd
süd dis gar wol vnd schmid speck dar
vnder vnd hack es gar wol vnd schlach
ayer darunder vnd pfeffer vnd saffran
vnd bach den die mit müntzen platt vnd
bewils darinn vnd bestrichs vnd füls
mit ayer tottern vnd bach in schmaltz

Sältz

Wilt du sältz machen so nym peterli
selbin vnd rugin brot vnd ayer totter
vnd bunen zelten vnd stos es wol klain
vnd mer es mit essich vnd züchs durch

Sältz

Ouch mit peterlin vnd mit rugin brott
gestossen vnd durch gezogen mit essich
die sältz ist gůt zů ain brautten

Sältz

Ouch nyem jungen zübelen oder
peterli vnd sälbin vnd brott als vor
geschriben ist etc

Duch stosset man knobloch mit nussen oder mandel vnd mit wissem brott vnd mers mit win vnd mit honig

Sältz

Niem reblaub vnd die lindest stengel vnd ampffren erbsal laub sepplin peterli vnd sälbin gelich vil vnd haks vnd stoss vnd zuchs durch mit pfeffer brott

gumpost

Wilt du amen suren gumpost hān so güss essich mit surem heffel daran vnd gemalen senff oder süd win oder wasser mit win stain vnd laus das luter werden vnd güss das darunder mit rowem gehaltem zubelen

Süss gumpost

Süssen gumpost wäsch Jungen mangelt vnd schab die wurtzen vnd süd es in amem gesaltzen wasser vnd tu es den vff ain brett bis das es ersich nym honig vnd win gelich vil vnd erwels darin vnd figen vnd baidertail oder lay winber vnd färbn vnd güss es alles vff den mangelt vnd strow es vnd mandel darunder du macht

ouch nesplan vnd bieren darin tůn
ob du wilt/ Schlech gumpost

Schlech gumpost nym win vnd honig
gelich vil vnd erwels darnach nem
schlechen wolberaittet vnd leg sy darin
also kalt ouch macht du biren nesplen
bstecken gewurtz ye nym so vil als du
an richten wilt so belibt dem gewurtz
sin krafft vnd sin gůtin

latwärin

Niem burätz latwärin nym ij lib burätz
blůmen vnd hack die clain nym j lib honig
vnd j mäß win vnd schum das honig
vor hin gar wol vnd tů die blůmen
darin vnd sůd sy wol bis das es dick
werd darnach zůch es durch bewurtz
es den wie du wilt vnd zůch es den
vff ain brett bis das es trucken werd

nuß latwäre

Nuss latwäre nym bonnuß die will
die schallen nit anfauchent zů herttend
vnd durch stichs mit ainer sullen vnd
legs in gesaltzen wasser achttag so zůcht
es im die bittrin vss darnach wäsch
vnd sůd mit win vnd mit honig gar

wol vnd bestecks mit gewürtz vnd
bewürtz die brü vnd behaltz in der brüge
in amem gelesten geschier als das die
brüge die nuß bedeck das sy nit schimlit

Senff

Zů amem gůten senff nem senffsomen
vnd dörr den suber vnd stoß in den In
amem morser gar klain vnd zůch in den
durch ain enges tůch zin mit plůt vnd
tů es vnder den senff vnd rür es mit
honig vnder ain ander recht als der
wachs bertt vnd wen du wilt so niem
des selben enweinig vns rib es mit wim
so haustu gůten zartten senff

wachtenlen krutt

Wachtenlen krut darzů nem
peterlin vnd mangolt vnd schnid es
aines gelides lang vnd niem ain wachel
oder me vnd das sy gewaidt sigend vnd
bestrow mit gewürtz vnd leg zwierend
als vil krut als der wachtenlen sind
in amen haffen vnder ain andren
so haust du ain gůt krut

krutt von louch

Niem louch krutt vnd köll vnd schnid

ames gelides lang vnd röst sy in ain
schmaltz vnd güss ain wasser daran
vnd laus es erwallen vnd leg es in ain
sib so rindt das wasser dauon so leg es
in ain haffen vnd güss milch daran mit
wissem brott durch ain tüch gezogen
sy vnd tü schmaltz daran

bonen blüst

Niem bonen blüst oder ärwis blüst
wicken plüst vnd dör die suber am
lufft vnd puluers die schon vnd wen
du in dem iaur sultz wilt machen So
nym des busches ye vnder ain mauß
ij lott vnd bind es in ain suber tüchlin
vnd süd es in der sultz so gestaut die sultz
ouch ist hussen pletter vnd allerlay fisch
pletter gůt in sultzen wan sy gestand
dauon sultzen sind ouch gůt ze giessend
ingelöst geschier oder in staini oder in
zinny vnd sy kalt giessen vnd die geschier
sol man setzen vff kalt stain oder vff
kalt ertrich in kellern oder ander schwa

Wegrich safft hilffet in vngehörenden
oren gegossen vnd ist ouch gůt für
das plůt zů verstellen

Wiltu am basteten machen so nyem
amen gewelten taig vnd mach daruß
amen scherben vnd hab am jung tuben
oder am junges hůn ze klamen stucken
row vnd schind den speck würfflot vnd
leg es den in den scherben vnd bewürtz
es wol vnd leg am ander blat von gůten
ayern darüber vnd bach es in amem
ofen bastent

Ouch machet man am bastent von ayer
käss vnd ander dingen trucken oder naß
Ouch werdent sy gůt von figen vnd mit
wimbern Och macht man sy mit gůten
biern vnd gewürtz Och verend morochen
darin tůt vnd allerlay gewürtz
bastent

Ouch mach man am basteten von
fischen nyem wellerlay du wilt vnd tů
am wenig gůtin brügin darin vnd win
vnd schmaltz vnd gewürtz darin. Es
sind ouch allay fögel gros vnd klain
vnd gäns vnd entten gůt darin Ouch
macht man kalbflaisch speck vnd pe
terlin wol gehakt darin

Am bastet nyem amen hertten wolge
welten taig von ayern oder suß vnd
mach amen hochen scherben daruss amer
hand höchm oder wie hoch du wilt vnd
hab ain Jung tuben oder ain Jung hun
oder was du wilt von flaisch oder machs
in der grössin als amen hafen brauten
vnd hack speck darin vnd bewurtz vnd
färbs als row vnd tu es in den scherbn
vnd beschlüsses mit amem ayer plat/
oder suss mit amem plat gar wol das
kam dampff noch nichtz dauon mug
kumen vnd bach in amem ofen vnd
mach ouch wol am guten flaisch bruge
oder guten wim ain tail darin beschliessen
oder schmaltz amen pfeffer

Niem ain leber vnd braut die vnd
schind darnach das vss darab vnd schind
die leber zu schnitlin vnd was darab
geschnitten werd das stoss in amem
morser vnd tu ruggin brott vnd brugin
vnd wim oder essich darnach well
es in amer pfannen das wirt ain leber
pfeffer/ pfeffer schwartz

Amen schwartzen pfeffer also nyem

gebättes brott ruggis vnd zůch es
durch mit der brüge vnd mit wein,
vnd essich das es genůg sy vnd bewürtz
es vnd tů speck darin als vor ist ge
schriben vnd erwöll das wild prätt

Rech leber

Im essen von amer rehleber niem
die leber vnd sůd sy oder braut sy oder
röst sy darnach hack sy klain oder stoß
sy klain oder stoß sy mit ainem ruggin
brott in amer gůten brügin vnd nym
wein vnd ain wenig essich darin vnd
speck als vorgeschriben ist vnd sůd
es vnd richt es in schüsslen vnd gib
ain gebachen ayer plat daruff

leber

Niem ain schäffin oder ain kelberlin
leber vnd sůd die vnd stoss sy gar klain
mit als vil brottes vnd gůß wein oder
essich oder baidin darin vnd zůchs
durch vnd bewürtz es vnd färbs vnd
laus es erwallen vnd gib fogel darin
wilt du aber es gern vast süss machen
so tů gůt honig dar vnder nach dinem
gefallen darin nach du geben rebhünr
fögel vnd zame hünr gebrauten

vnd amen gebresseten kopff am ge-
bräten hiers leber oder ander ding

schwartz pfeffer/

Auch mach am karpffen an brachsne
an schligen oder ander visch amen
schwartzen pfeffer der dick ist als an
amen wildprätt Auch mach amen
schwartzen pfeffer mit honig an gantz
visch groppen grundlen vnd an wellerlay
du wilt süss anderlay pfeffer an fisch
vnd durch gezogen är wissen von
pfeffer brott von mell vnd von
zübelen von pfeffer vnd dürre pfeffer/
mach als din gewonhait ist/

pfeffer/

Am pfeffer an krepss mach also nyem
kreps vnd süd sy als vor ist geschriben
vnd züch sy durch mit win vnd
mit essich vnd schell den die gesotten
kreps die schären vnd die büch vnd
die schwäntz vnd süd die bain von
den büchen vnd tů das in die durch
gezognen kreps vnd bewürtz es als
du wilt vnd süd es als du wilt als
amen pfeffer etc/

gefult krepss

Niem gros krepss vnd nyem die schal 2
lan also gantz dauon nyem das ynder
daruss vnd wierff das böß dauon
vnd hack das ander vff ainem suberin
brett vnd schlach gebachen ayer darin
vnd hack es vnder ain andren vnd
bewürtz vnd färbs vnd füll die kreps
schallan damit vnd stoss die schallan
vber ain andren vnd legs vff ain
rost vnd brauts gar wol

kreps pfeffer

Niem kreps vnd süd die vnd schels
das die höls bloß sy vnd die schallan
dauon komen darnach nyem row
kreps vnd nyem zů den augen vss
vnd das kaut dauon vnd stoss sy den
in ainem morser vnd strich durch ain
tůch oder durch ain sib mit win oder
mit essich vnd bewürtz vnd mach
ain pfeffer an die geschelten krepss

pfeffer

Bach ain plat in ainer pfannen
vnd schind daruss würffelt vnd mach
ainen schwartzen pfeffer vss brott mell
vnd visch brüge vnd laus das gebachen
darin erwallen vnd röst ain wenig

wiß brott mell oder in schmaltz würff
lott vnd ströw es darvff

für hess

Zu amem fürhess nem die lungen
vnd die lebren vnd die westin von
den hassen vnd zerschind das würff
lott vnd fauch den schwaiß vnd sud
es damit vnd tu am wenig brüge wim
vnd essich vnd honig vnd speck dar
zu so haust du am gut fürhess

fürhess

Am fürhess nyem die lungen vnd
lebren vnd fauch den schwaiß von
amem hassen vnd hack es klain vnd
sud es mit dem schwais mit dem wild
prätt mit wim vnd mit essich vnd mit
gutter grü brügin vnd hack speck gar
klain ouch darin vnd laus in vor vss
gan in amer pfannen zuch in den
durch am tuch mit gebäten ruggin
brott vnd bewürtz vnd laus ers erwallen

Galray

Ouch macht nemen am durchslagen
pfeffer brott vnd das färb vnd bewürtz
vnd vil essich daran vnd öpffel klain
geschnitten vnd gehalt daran vnd

Vnd laus das ain wenig erwallen
daran vnd guss das vff den kopff vnd
gibs da mit
Niem ain hiers leber vnd braut die
darnach schnid das vsser darab vnd
stoss es in ainem morser mit ruggim
brott vnd honig vnd win vnd trib es
durch ain tůch vnd bewürtz vnd er
well die leber darnach vnd gib das kalt
Zů essend das ist ain leber galray
reckolter fogel
Niem reckolter fogel die suber beraitt
sind vnd so du sy gewaidest so stoss den
magen also gantz wider in vnd erwelle
in ainer gůten flaisch brüge darnach
röst in ainem schmaltz vnd nyen
aines kalbes oder aines schauffes leber
vnd stoss in ainem morser vnd als vil
prottes darzů vnd guss daran ain wenig
win vnd essich vnd schlachs durch ain
tůch bewürtz vnd färbs wol vnd er
wöls in ainer pfannen vnd gib die
reckolter fogel darin galray
Zů ainem galray win essich vnd
honig vnd leptzelten vnd stos es
vnder ain ander vnd sihe es durch

ain tůch vnd sůd es vnd gůss es den
etwar in vnd laus es kalt werden
so wirt es gůt etc galray
Ain galray niem essich win vnd honig
vnd pfeffer brott vnd stoß es vnder ain
andren vnd zůch es durch vnd mach
dan vnd bewürtz es vnd erwöls vnd
gib es kalt wen du wilt mit visch oder
mit flaisch wilt prät gesottes oder gebrate
Galray
Auch mach ain galray von win essich
vnd von visch brüge gewürtzt gefärbt
mit honig vnd pfefferbrott vnd bloß
erwölt vnd gibs kalt nebend vischen
gesotten oder gebrauten als ain sältz
galray
Ain galray an ain hassenleber oder an
ain ander leber gebrautten vnd schind
das vsser darab vnd stoß das wol mit
ruggin brott vnd honig vnd essich
vnd zůch es durch vnd bewürtz es
vnd erwöll es so wiert es schwartz
vnd gibs kalt zů der leber du solt och
die leber darin erwellen etc
galray an ain ganß

Ain knobloch galray an ain gans.
Niem ain Jung gans die wol vnd schön
beraut sy vnd gebrauten daran mach
niem knobloch vnd wiß brot gelich vil
vnd stoß das wol vnd nyem den essich
daran vnd honig vnd zuch es vor
durch vnd bewurtz ob du wilt es ist
aber nit gewonlich

bern kopff

Ain bern kopff oder ain schwin kopff
beraut suber vnd taill in enzway vnd
sud in gar wol vnd schind die hut wurff
lott also das sy an ain andren belib vff
dem bain vnd leg in vff ain rost vnd
guß haiß schmaltz daruff vnd besayge
es mit gewurtz in die wunden vnd
gibs trucken
Niem ainen bern kopff vnd besenk
den gar wol vnd leg in vff ainen rost
vnd braut in gar wol vnd bestrow in
gar wol mit gewurtz vnd wen du in
geben wilt so gib ainen schwartzen
pfeffer darzu bern
Darnach aber von dem bern schind
hend fuß vnd sud sy gar wol nauch

der lengi vnd so es geschnitten werden
nach den zechen vnd gib amen galray
pfeffer darzu et brauten
Niem den arßdarm von dem kalb
vnd mach den gar suber vnd hack die
lungen vnd speck vnder ain andren
vnd faß in den darm vnd bewurtz
vnd sud es vnd leg in den vff amen
rost vnd braut im

Spanfärlin bräten

Am Jung spanfärlin full also nyem
aiger vnd schlach die in schmaltz vnd
rür sy wol vast darnach nyem die
lungen vnd das leberlin vnd die niern
oder allain die lunggen vnd hack sy
gar wol vnder ain andren vnd be-
wurtz vnd färbs vnd erstreks das färchlin
wol in amem kessel vnd stoss es denn
an amen langen spis vnd salb das
färchlin vssweinig stättenclichen das
im die hutt nit verbrin noch ze hertt
werd Ouch macht du es fullen wa
mit du wilt als am ganß vnd zuh
im am gebrauten wurst nach der
lengi durch das mull

brauten gänß galray

Niem ain Jung gänß so sy wol sy be-
raitt vnd braut die gar schon vnd
nym knobloch vnd als vil wisses brotten
vnd stos das in ainem morser vnd güß
win vnd essich daran vnd zuch es
durch ain tuch darnach güss honig
daran vnd erwöll es vnd bewurtz es
wol so haust ain gut galray zu der
gänß gefult genß

Niem aber ain gänß als vor oder
die elter sy vnd beraitt sy vnd begriff
die zusend hutt vnd flaisch als ain
hun vnd nyem knobloch vnd speck
vnd pfeffer vnd stoss vnd füls vnd braut
sy gar wol ain füllen zu ainer gänß

Ain füllin zu ainer gänß berriffen
ain gänß vnd füll die mit knobloch
gestossen speck vnd pfeffer auch mach
ain füllin von reckolterber vnd speck
vnd ayer vnd ain wenig brott vnd
gewurtz Auch niem speck darzu vnd
grün bieren vnd reckolterber vnd
peterlin gehalt oder zubeler

braten böck lebren

niem ames bocken

Niem ames bockes leber vnd hack es
klain also grün vnd hak darzů ayer
vnd wiß brot vnd bewürtz es vnd wind
es in ain netz vnd brates also at
braten hecht

Niem hecht oder ander gros visch vnd
tů die hut dauon also row vnd zuch
die gar ouch dauon vnd hack das gebrat
klain vnd bewürtz es vnd truck es in
ain ingraben form wie du wilt es sy fisch
alder rebhüner fogel oder ander ding
gelich vnd sůd es darin darnach tů es vss
der form vnd braut sy an spisen oder
sus darnach schind von den vischen
bratten lenglecht als speck vnd erspick
es damit in der wiß nach ainem rechten
braten daruss wan das du ain brosem
wiß brotes darunder tůst vnd tů es ze
samend mit zwain naschen messern
in der form als ain brot vnder welß in
ainer pfannen vnd braut es an ainem
spißlin als vorgeschriben ist ayer essen

Von ayern ain essen nyem xx ayer
vnd sůd die in ainem ~~nüwen~~ wasser
also das der totter gelich dünn belib
vnd das wiß hert belib vnd nyem

sy den her vss vnd schlach sy vff an dem
spitz vnd schütt den totter her vss in
ain pfannen vnd tů darzů schmaltz
oder öll vnd tů es vnder ain andren
ob dem fürr bis das es keck werd
vnd nyem es den her uß vnd leg es den
vff ain suber täller vnd hack es klain
vnd nyem den amen löffel mit ymbern
vnd amen löffel mit zymit rinden
vnd ain wenig saffran als ain bon
vnd ain löffel fol bäriß körner vnd
zucker vnd ain wenig saltz vnd mach
das vnder ain andrer vnd nyem dar
nach zway rowe ayer vnd schlach
die dar vnder vnd tů es alles zů samend
vnd nyem den darnach das gehackotes
vnd füll es wider in die ersten schalen
da das wiß in beliben ist vnd mach for
ain haiß wasser wierff die ayer dar
in vnd laus sy sieden das sy wol hert
werdent vnd darnach schell sy gar
schon vnd mach ain dünnen taiglin
mit ayern saffran zucker vnd zůch
die geschelten ayer dardurch vnd bach
sy den in ainer pfannen oder ee du sy
bach ist so stoß sy ain ain spißlin vnd

vnd braut sy vff amem rost ligen So
laus daruff lauffen von amem ay den
totter vnd säyge ymber daruff vnd
gib es für am brates vnd mach sy in
ain dünn pfefferlin 24

seltz von ann lentpraten

Niem amen lentbrauten von amem
kalb vnd braut den vnd nym ain ruggy
brot vnd essich vnd peterlin vnd stoss
das in amem morser vnd tribs durch
am tůch das wirt am sältz das gib zů
dem brauten Můß

Gebrauten můß nym ytal ayer vnd
als vil schmaltz vnd saltz es vnd mach
das schmaltz mit ze haiß vnd tů es in
ain pfanen vnd braut es damit

Vnd mach amen kecken ayer taig vnd
will in gar dünne bletter daruss vnd
bach in schmaltz darnach haks vast
klain vnd mach mit ayern vnd milch

Můß von gebachem

Niem gebachen strubeten vnd hack
die klain vnd süd es in amer dicken
milch vnd kopff zway ayer darein
vnd färbs vnd wen du an richten

wilt so tů gewürtz daruff so wirt es
vast gůt
Struben hak gar wol vnd tů mich
vnder ayer darzů vnd mach am můß
wilt du so bewürtz vnd färbs

käss můß

Ouch mach am můß von geriben
käß vnd sůd den vnd tů milch vnd ayer
darzů vnd las es wiß

můß von fischrogen

Ouch zůch row visch roggen milch
vnd lebren durch mit wissem brot vnd
hack das ingäder gar klam darin vnd
mach am můß daruss mit mandell
vnd mit zucker das wirt das edlest můß

můß von hiern

Hiern zůch durch mit brott vnd
mach můß daruß mit ayern vnd mit
milch ob du wilt wiß oder gefärbt

můß von ärwiß

Ärwiß můß von wysen durch gezogen
one alle merung von roten ärwiß
durch gezogen on ander ding wol
mach du es mit honig süss machen

Můß leber

Niem ain recht leber vnd sůd sy gar
wol darnach zerhack sy gar klain
in amem morser mit der brůge mit
rugim brott wein vnd essich vnd sůd
es darnach in amem haffen so wiertz
es schwartz hack ouch speck klain darin
wen das gesied so mach ain plat mit
ayer in amer pfannen vnd wen du
es an richten wilt so leg das plat daruff

můß von krepssen

Zů amem kreps můß nym kreps vnd
vnd schind das böß zů den augen dauon
vnd stoß das ander in amem morser
vnd nyem ain wiß brosem darunder
vnd trib es den durch mit milch vnd
tů es den in ain pfanen vnd mach ain
můß daruß das ward rott

můß vnd von biern

Bieren můß zůch bieren durch
wolgesotten vnd dů geriben bim ezelten
daran vnd sůd es wol vnd tů honig vnd
gwürtz daran milch bräten
Gebrauten milch nyem ayer vnd
milch gelich vil vnd schlach es durch
ainander vnd tů saltz vnd safran dar
an als vil es bedarff vnd tů es in amen

haffen vnd henck den haffen in amen
kessel vol wasser also das das wasser
nit darin mug in den haffen vnd laus
es wol sieden bis es vor ~~stillt~~ gestekin
vnd gibs für ain ayer muß wöll man
es aber brauten so zuh es vff ain suber
tůch vntz es wol ersyhe darnach tů das
tůch ouch darüber vnd beschwär es
mit amem brett mit stamen so wirt es
keck als ain käß darnach zerschnid es
mit amem faden vnd legs vff amen
rost als ain vtterlin vnd beströw es mit
gewürtz oder mit zucker ouch macht
haiß schmaltz daruff giessen du macht
ouch es in amem pfeffer oder in amer
brüge geben ob du wilt

bry von bonen

Ainen bonen bry mach von gestossnen
bonen vnd durch gezognen bonen
vnd richt in als den mandel ziger
mit allen dingen holder muß

Niem holder blust vnd süd die in milch
vnd zuch es durch ain tůch vnd mach
damit ain muß wie du wilt vnd mit
geribem wissem brot alder von andern
dingen das wirt gar wol geschmack

Vnd ouch gesund ouch macht du es
wol färben vnd bewürtzen ob du
wilt aber es haut selber gůten schmak
vnd hie nach mengerlay müser
můß von borättsch
Ouch mach ain borättsch von den
blůmen als von hölder můß
essen
Wilt du ain hofflich essen machen
darzů man allerlay flaisch brucht es
sy wild oder zäm gesotten oder gebraute
so nym vier kalbs füß oder me vnd
süd die bis das bain dauon fallend
mit ainer brüge vnd nym den essich
als vil als der brüge vnd stoss die füss
so die bain dauon komend in ainem
morser vnd strich es den als samend
also haiß durch ain tůch vnd tů dar
nach ain gůten löffel vol honig dar
an beschaidenlich vnd ouch ander ge
würtz vnd schütt es den vff ain ge
brauten flaisch ist es aber gesotten
so röst es vnd aber darüber schütten
so gestaut es ꝛc
angeleten hürn

Zů angelten hůnern nyem alte hůnr
vnd klub die von ainandren nach der
lengin vnd schind das gebrätt dauon
also das die bain an ainandren belibend
vnd zerhack das gebrätt vnd tů brott
darzů vnd speck vnd gewürtz vnd
leg es wider an die bain vnd sůd das
so haustu angelaite hůner vnd tů die
hutt darüber vnd hefft sy vnd sůd sy
den schon ouch mach ayer oder peterlin
oder ander ding darunder da wärend
klaine wimber gůt

frowen essen

Wilt du machen ain frowen essen
so sůd ain vtter von amer ků das
nit hab ain brüge ze vil vnd nyem
die selben brüge halb vnd nym zwů
schnitten von ainem wissen brott vnd
bäge die vff ainem rost vnd bestrichs
mit drey ayern tottern mit der brüge
durch ain tůch vnd schind das vtter
zů schnitten vnd röst es vff ainem rost
vnd schind es den klain ain brüge darin
es gesotten sy vnd nyem ain schüsselin
vnd tů den ymber vnd saffran daran
vnd werm es also ain rechty dünny
gewynn so ist es gerecht

kalbs kopff

Zů ainem gůten kalbs kopff schind die
vndren keln daruon vnd nyem den
andern vnd sůd in gar wol durch brich
die hiern schallen vff vnd tů gůt gewürtz
darin vnd gůt haiß schmaltz darinn
vnd braut in vff ainem rost

kügellin von kalbflaisch

Kügelin von kalbflaisch mach also
nyem des flaisches vnd brott vnd
an weing ayer das es dauon hafft vnd
haks vnd bewürtz vnd machs synwelle
kügelin als küchlin vnd wierffs in ain
siedent wasser vnd laus es wol sieden
vnd gibs trucken mit peterlin oder in
ainem yusel oder bachs in ainem schmaltz
vnd gibs in ainem pfeffer ꝛc

ainen darm füllen

Niem ainen hindern darm füll also
hack ain lungen vnd speck vnd gewürtz
es den vnd füls Ouch nyem ain hiern
ayer vnd brott vnd bewürtz es denn
vnd füls ouch nyem ouch macht du
ain weing honig darvnder tůn ob
du wilt ꝛc klob wurst

Niem ames ~~klobes~~ beckes leber vnd
hack sy klain also grün mit ayern vnd
mit wissem brot vnd bewürtz es

Vnd färbs vnd bewind es mit ainem
netz vnd rösths oder brauts du macht
auch darin hacken speck vnd peterlin

mandel ziger

Nitem mandel vnd stoß in gar wol
vnd mach ain gůt milch daruss vnd
trib die mit ain wenig wins brottes
durch oder tů wiss geriben brot dar
vnder vnd güss ain wenig wins dar
vnder vnd laus es erwallen vntz es
dick werd vnd zůch es vff ain sib
oder vff ain tůch als vil als ander
ziger oder milch vnd wen du es
an richten wild so strich es lenglocht
vff ain rott schüssel mit ainem nassen
messer oder mit ainer schindel vnd
beströwbs mit mandel kernen vnd
güss yetwederth halb mandel milch
darzuff mit zucker beströwet

gehäckt in der vasten

Ain gehäkt in der vasten mach von
gehacktem mandel vnd färb ain tail
vnd das ander laus wiss vnd ströw
zucker daruff vnd zů dem dritten
taill so nym klain wein berlin geschult
in ainem wenig wins in ainer pfannen

grüben in der vasten

Schind wiss brott würfflot als speck
vnd röst sy in schmaltz oder in öll
vntz es brän werd vnd ströw es
vff die müser als die grüben das
ist hofflich öpffel schrott ouch also vnd
rösts in dem schmaltz vnd gibs ouch
vff müßern in der vasten

süß sältz

Am förchenen oder amen lasch oder
amen inlancken mach also in ain süß
sältz mit visch lebren vnd mit geribem
lepptzelten oder mit pfeffer brott oder
mit gebrentem mell vnd honig als vor
ist geschriben tů mandel keren vnd bay
derlay winber darin vnd figen vnd
richt das an vff an fisch kalt oder leg
die fisch darin sultz

Sultz visch mach also Niem wein
essich vnd wässer vnd süd die visch
darinn vnd leg sy in kaltes wasser
vnd wäsch die visch vnd die schüppeln
damit ab den vischen vnd sich die
suppen durch vnd also leg die fisch
darinn vnd saltz es gar lützel ꝛc

figen sultz

Stoß die figen an spißlin als vil du
wilt vnd süd den figen in ainem kessel
oder in ainem haffen vnd güß gelich
vil win vnd wasser daran vnd
darnach nyem brott vnd leptzelten
geriben vnd tů es an die brüge figen
hong vnd essich durch ain tůch ge
zogen vnd bewürtzt vnd färbs vnd
erwels als vnder am andren vnd
leg die figen in ain geschier vnd güß
den die brüge daran vnd wen du
wöllest an richten so ströw darüber
winber vnd gibs also

krum krapffen

Zů krumen krapffen als rosysen
solt du riben gůten käss vnd nyem
halb als vil mell vnd schlach ayer dar
vnder das es sich dester baß wellen
laus vnd bewürtz es gnůg vnd will
es vff ainem brett das es werd als
würst daruss mach den krum krapffen
als rosysen die werdent gar gůt vnd
sind vast gesund vnd sol sy bachen
in schmaltz

Krapffen in der vasten

Krapffen in der vasten mach also
nyem grün nuß vnd figen vnd stoss
die vnder ain andren vnd bewürtz die
vnd legs in ain pfannen in öll oder in
schmaltz das es erwalle darnach bewollen
mit erhabem taig in krapfen wiß vnd bach
es vnd gibs kalt oder in amem pfeffer

baches in amem Jussel

Zu amem bachen in amem Jussel nyem
geryben käß vnd mell vnd schlach daran
ayer vnd bewürtz es wol vnd knytz
vnder ain andren vnd will es vff amem
brett vnd mach daruss lang schrentzen
vnd dünne vnd bachs in schmaltz dar
nach so schnütz in amen Jussel

baches vss visch rogen

Niem ain vischrogen vnd zuch den
row durch ain wenig wisses brots oder
sus mells mit gutem wissem mell als
ain struben taig vnd färbs ain wenig
ob du wilt daruss mach gut struben
oder anderlay gut gebaches oder be-
würtz es vnd mach flädlin daruß in
amem ofen gebachen oder mach ge-
brute küchlin daruß als von ayer

Bachés von kroßayer

Zů kroß ayer schlach ayer vff zů dem
grossen spitz vnd kropff die gar wol tů
pfeffer vnd saffran vnd gehakten peterly
vnd sälbin vnd röschs in ainem küchen
vnd stoß es vff ain rost vnd brauts also

kroß ayer

Zů kroß ayer brich vff an dem spitz
vnd lär die schallen gantz vnd nym
ytal ayer totter vnd klopff die wol
in ainer schüssel vnd bewürtz vnd saltz
vnd färbs vnd tů gehakten peterlin
vnd sälbin oder bränwurtzen oder
ander ding darin was du wilt vnd röst
es vnd hack es klain vnd tů es wider
in die schallen vnd stoss es an spißlin
vnd brauts vff ainem rost

bachen morochen

Niem klain morochen vnd wäsch die
gar suber vnd schind die butzen dauon
vnd mach ainen dünen taig von wissem
mell vnd güss ain wenig wins darin
vnd färbs vnd bewürtz vnd zůch die
morochen dardurch vnd bach es in
ainer pfannen

Cgm 467
fol. 141r/v
fol. 150r–151r

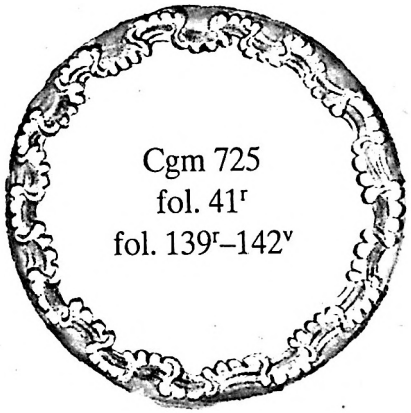
grosse ruebn mach Item wer gar
ein grosse ruebn wel machn der mach
ein loch gar mein zeytige rueben
die danacht in dem acker stet vnd ful
das mit ruebsam die selb rueb wirt
gar grosse wie man hassel flader ma
chn sull Item wer vil hassnuss schut
in ein feuchte grueb vnd das sy dar
inne petwingn lign dar auss wachst
ein grosser hass flader wie man sulcz
macht dz sy paldpeste peste Item nym
das pluede von korn vnd tue es in die
kuelln suppn da das fleisch inne leit vn
gesotn wirt oder visch vnd tun sein ain
wenig dar an so pestet die sulcz pald
vnd war in einer hayssn stubn wie
man most zu wein macht in kurcz
frist Item nym gaisimlich vnd salcz
als vil du wein wild machn lauter vn
tue es mein truebn wein oder most
der wirt in kurczer stund glas wein
Item wildu machn ein guete erczney
von weychsln die gut sey zu dem

sues stim Vnd ist guet zu posser faich
tigchayt des magens der geswollen
ist vmb die prust vnd macht gar
vast auß berffen vnd ist guet zuu
dem hertzen der geswilt wann man
es neust mit honig wer impotens ist
Item prich achein laub ab an sant
Jacobs abent Als vil dw wild vnd
pren das aus zu wasser vnd nym
ye zu einem trincken wasser das dw
auß geprent hast I lot langenn
pffeffer das wasser ist guet wer
nit gepraten mag vnd ist auch gut
zu der harm winttn zu dem grieß
wer nit geharm mag vnd la den
pffeffer albegen ligen in dem wasser ic
wer burm in den zenden hab Item
nym gamillen vnd hauswurtz zermisch
dz vnder ein ander vnd seud ez in frischem
prun wasser vnd leg ez auff dz wang
alß warms dar in dir die zend wee
tuent probatum Item wie man gar ein

Fagn̄ smer hassen schmer pern̄ sch
mer geyssein vnsliecht die in dem
holtz er zogn̄ sind vnd per dz vast
durch ein andern das es dick werd
als ein wax dar zu nym ein fladn̄
eins honigs vnd was dar in sey vn̄
Bermut safft epffeich vnd meatu
vnd misch das alz durch ein ander
vnd Temp dz wol vnd pehalt
die salb als lang dw wild in
fur den zandwee Item nym
pffeffer gemischt mit wem hab in
ein den mund so vrget der weta
gn̄ ein bund segn̄ vich vn̄ lautn̄
Cristus wart bundt das wart
im hunt kunt das was ein
salige stund die bunt nie erswar
noch nie ersar Also mus der
bunttn̄ geschechn̄ die ich da hā
gesechn̄ Item wie mā ein gut
holer mues machn̄ still Item nym
holer pluet vnd tue das in ein heffn̄

Vnd hurff die stingl hin vnd gers milich
an das plut vnd las das erbaln. dar
nach schit sy auff ein sib das das plut
vo jm kom vnd geus die milich hin
wider an jn das heffn dar nach nym
ein seml vnd schneyd die rind da
vo vnd leg die prosm in die milich
vnd lass es erualn vnd gib jm sin
alz vnd gewurtz nach deim sin
Also hastu ein guet holer muet
Jhm wildu vermsuer machn primo
so nym ein pffund leinol vnd als gross
kreidn als ein glid vnd als vil alaw
als ⅄ glid vnd reib das gar wol
mein ander vnd tu es vntter dz oll
vnd setz es zu dem fewr vnd tun
es in ein haffen so wirt das prime
das heb dan also prinetz her ab ab de
fewr vnd lass es ein guetz weille
prime vnd deck es dan mit ein
guetn haffndeck zu vnd las es
vber nacht sten so wirt ez guet
wer der aylln hertz nympt mit
seinem rechtn fuess vnd es legt

auff eins menschn prüst es sagt dir was
du es fragst vnd wer ez tregt in der
hand den pild kain hund nit an vn̄
wer ez gibt eine spiller der v̄spilt
nymer nichz Istm̄ ein kran ge
baid vnd ez zepulu vnd wem du
ez geist zu essen an sein wissen d'
hat dich mit ganczm̄ hertz lieb
wildu weyss schreibn̄ auff swarcz
papir oder pargamē so nym ple
ibeys vnd Temperier die mit clar
so schreibst du weyss vt lepores
et canes videant in stuba Respice
caput vnius leporis et etiā caput
vnius canis et tonbura in noua olla
ad pulueres et etiā elitropiā fac pul
uerem das ist ein wurcz die sol mā
grabn̄ iij tag vor Jacobi et decipe
hos pulueres et ceram virgineā et
Temperies durch ein and' vnd nym
dan pissm̄ korn vnd vmb bint
den mit dem vachs vnd mit den


Cgm 725
fol. 41r
fol. 139r–142v

Item wan ein weintzach ist So nim zw
einem dreyling xl ayr Nym das weyss
da von vnnd schlach das in einer schussel
oder in einem andern asach das es dunn
werd vnnd sehe es durch ein gar enges
leynen thuch Vnnd lass auss dem vass 46
ein halben aymer weins In tzway scheffel
vnnd geuss durch einander vntz das der
wein frisch werd vnnd pren zwo gayffen
saltz oder mer schlach den wein vor mal
vnnd geuss darein ein mass wasser vnd
deck das vass mit einen stain zu.

Wildw letzelten machn 47

Wiltu gut letzeltn machen So nim einen
guten tayg gemacht mit guttem lautern
honig vnnd dar nach Zugwer stupp nagel
muscat muscatplud zinnatrinten anes yetz
nach seiner wag Vnnd darnach nim Tor
mbtill wurtzen Naterwurtz perin wurtz
veldkumel vnnd petersil samen vnnd soll
dy pluuern vnnd als miteinander legen zu
ein guten gepranntn wein vnnd soll darin
ligen ein tag vnnd ein nacht Darnach
gewsst man es gar in den tayg vnnd soll
den tayg wol knetten vnnd soll dann machn
letzelten Als man wil das prot pachen Ist
gar guet vnd nutz zw vil dingen vnnd
fur manigklay presten etc

Zw dem hunt piß 513

Item Nym des wegrach krawtt vnd müll
es vnd leg es auff dy wunden So hailt
Sy

Item sy aliquis volueritur hasta vel telo vel aliquis
quodcumque esset accipe Radicem harundinis .i.
Rorwurtz et mell et tunde immersaris et in
vnge vlueram cum isto et quicquid intus fuerit protinus
exibit

Zw dem kebermuß 514

Item Zw eine kebermuß guttu wein vnd der
woll sey dar inne vnd treib sy dann durch
ein tuech vnd ein wenig weis prott Rur
darein das reibu vor vnd sewd es dann
mit guttu Specerey So ist es gerecht
vnd beraitt

Item Zw dem weichsell mueß Rc guttu 515
wein vnd treib dy weichsel damit durch
ein tuech vnd ein wenig weis por
prott das geribu sey Rur darein vnd sewd
es dann mit guetter Specerey So ist es
gerecht vnd guett

Item das holler muß mach allso prock die 516
pluemel ab vnd thue sy in ein guette
milich vnd der sew sy dar inn vnd truck
es dann durch ein tuech vnd gews
Sy wider inden haffen vnd rur dan geribu
weis prott dar ein vnd las dann sieden pis

weichsel mues

holler mues

es dick werd als dw es dann haben wild

517 Item ain guett gepachen wandl milich Rx
wandl milich
Hawssenplater die schneidt gar klain
vnd reib sy mit der milich vnd der rinne
sy allso vnd schutt sy dann auff ain sib
vnd fueich sy dann wie dw wild vnd
mach ain taigl daraus von weissem
mell vnd airn vnd waltz dar jnn vnd
518 pach sy dann so ist sy guett vnd gesunt
Reis mues
Item ain reis mueß stoß denn reiß klain
vnd sewd denn jn wandl milich vnd
ain lesten mit zucker zw eme mus
519 das ist gesuntt vnd gutt
Leber mues
Item ain leber mus Nym dy leber von
eme kalb vnd sewd die vnd treib sy
dan durch ein tuech mit weissem prott
alls ain pfeffer vnd gews dann das jn
ain haiß smalz vnd ein wenig essig
vnd gewurtz darein vnd las er wallen
es wirtt guett / Kutten lattwerg /
520
Item Rx haffen da vnden halb hais
wasser jnne sei vnd steckent holtzel
dar jnn vnd legent die kutten darauff
das sey jndas wasser nicht wallen

vnd teckent ain hassen darnber vnd tem
pfent sy allso pis sy waich werden vnd
schell sy dann als ein opffel vnd reib
si dann durch ein tuech vnd siedent das
allso vnd nym zw x x x kutten ein
trinckel gelauttert hönig vnd ain trinckel
guetten wein vnd sewd es inder dick alls
ein waitzen muss vnd las dann das ge
wurtz darein vallen vnd gewss es dann
auff ain prett So hastu ein guette lautt
wergk
Item dy weichsell treibett durch ain
tuech Sind sy sporr So treibent sy mit
guettem wein durch ein tuech vnd siedent
sy in ain trinckn guttn hönig das ge
leuttert sey worden das sy dick werden
zw ainer lauttwerig

Schwemen pratten / 521

Item So Nym am Swemen pratten vnd
Saltz in vnd Strew dann darauff
wellschn kunnich vnd leg in vber nacht
in wein vnd pratt in dann an ainen Spis
oder in ainen haffen allso mach auch aller
lay prattn

Am gefollten kapawn / 522

Item fider denn Capawn vnd thue in
auff vnd thue daraus die lungen vnd
die leber vnd das mäglein vnd furb den
magen woll vnd thue darein gantz vnd
halb wachalter per vnd ain wenig in
gwer klain geschnitten vnd nā in denn zwe
vnd hefft das in den kapawn vnd nym
dann das hertz leber vnd lungl vnd zue
er schnitz vnd sneid darunder speck klain
als wurffell vnd knoblach vnd zucker
vnd wachallter per ingwer vnd naglein
vnd ander guett gewurtz ob dw wild
vnd da mit fullen vnd nā in dann zue
vnd beraitt in dann vor mit saltz darnach
darnach Spick in mit aine Speck
nadl auswendig darnach pratt im
Allso magstu ander gevogl machen

Ain gepratten milich

523 Item nym ain weing mell vnd fur es
wol mit guetter milich vnd klopp aur
darunder vnd gar ein wenig smaltz
So tropfell das an aine haissen Spis
vnd reis denn Spiwomb

Sultz visch

524 Item Nym dv leber von denn vischen
So sy woll gesoten sind vnd zetreis sy

woll mit essig vnd wurtze si woll vnd
thue ains geriben letzeltu darvnder vnd
erwell sy an denn vischen vnd thue dar
ann saffan So hasstu ain gutt Sulz

Fisch in ainem haffen prattu 525

Item Nym denn Zwifel vnd sewd in woll
besunder vnd sewd dy visch auch besunder
vnd wurtz sy woll vnd mit essig vnd
Schutt sy aus vnd erwell sy denn an
denn Zwifell So hastu ain guttu hafen pratt

Ain Zinsewder von gepachu vischu 526

Item Nym opfel Zway tail vnd ain tail
Zwifel vnd hack es woll durch ein ander
vnd roste es woll In smaltz vntz es wauch
werden vnd wurtz es woll vnd mach
es geld mit Saffan vnd gews essig dar
an wildw es aber guett machu So tue
ein erbalbu honig daran

Guett sulz visch 527

Item Nym wein vnd essig vndemander
vnd ain wenig piers darunder vnnd
wasch die visch damit vnd nym das
Jngerewsch aus dem visch vnd mach
es rain mit einem messer vnd Nym dy
Schueppu In ain sawbers tuechlein

vnd sewd es pei den vischen indem wein
vnd indem wasser vnd thue das ingere
wsch dar zue vnd wenn dw sew wol
gesoten hast So seich dy prue her ab
vnd leg die visch aus in ain schufel
vn[illegible] vnd las sy vber slahen vnd las dan
die prue woll vnder einander sieden vn
wurtz dan woll vnd thue sy dann her
ab vnd las sy auch vber slahen vnd
gews es dann an dy visch So stett sy
an zwelffel vnd wellt ir so mugtt
ir auch woll ein wenig arbais prue
daran thun oder hawssen platrn dar
inn sieden vnd deck es nit zue oder sy
werden fal vnd will dw dy sulcz gar
durch sichtig lawtter vnd klar machn
So las sy woll gevallen vnd seich sy
dann ab vnd las dann erwallen vnd tue
das gewurtz dann daran vnd tue dann
dy prue an dy visch

Visch in ainem pfeffer

528 Item Nym gut gesoten visch vnd mach
darany ain pfeffer als dw in machest
an wilpratt vnd wil dw in guett habn
So ast daran opfl in ainem Smalcz
So hastu ein guetten pfeffer

Trosair

Item sewd ayr hertt vnd hack Si klain 529
vnd reib ein wenig semel vnd letzeltn
daran vnd slach daran air vnd rur es
alles durch ein ander vnd wurtz sy woll
vnd tue sy in zu prochn ayr sch schallen
die in der mit von ein ander sind full dy
Schallen damit voll vnd kleib sy vber
ein ander mit dem da das dw es aus
machest vnd pach es dann in Smaltz
vnd thue dann dy Schalen davon vnd
gib sy trucken oder in einer prue

Gefullte ayr

Item prich dy air vnden vnd obn auf 530
an dem spitz vnd lar sy aus vnd vnd
sewd es das aus denn ayrn komen ist
vnd hack es dan klain vnd wurtz das
woll vnd slach ainder ayr daran vnd
ain wenig Smaltz vnd ful das wider
ein dy schallen vnd stoß es an ein spiß
lein vnd brate sy so hastu guette ayr

Geprantte kuchlach

Item Nym ain haiß wasser vnd mach 531
denn taig da mit vnd slach in gar woll
das die knollen vergangen sind vnd slach
denn ayr daran vnd slach denn taig aber
woll vnd pach sy dann

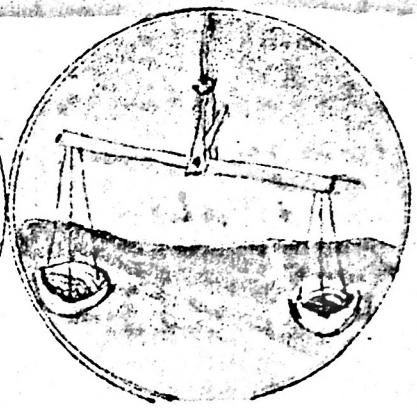
532 Wie man grun ingwer machen sol

Item Rj lb ymber die schabt ein wenig
vnd lett die in ain kaltt wasser viij tag
vnd alle tag Nym zwar frische wasser
daran vnd machent dann ain laugen von
ainem vngeleschten kalich vnd leg dy
ymber dar ein auch achtag in ain kallt
wasser das von honig gemacht sey vn
albeg am dritten tag siedent sy ain gutte
wel darinn vnd wann ir sy zw zucker
machen wellett So wischt sy schon
aus dem honig vnd macht dann Sirop
von ainn lb zucker daran iv mugt in
auch woll machen das ir nit honig wasser
dar zue brawchen nur ain slecht frisch
wasser. Zw der leber vnd zw der lungen
Item Nim Saluan pletter vnd kum vnd
mach daraus ain puluer vnd thue es
an das essen das ist gutt zw der leber vnd
zw der lungen

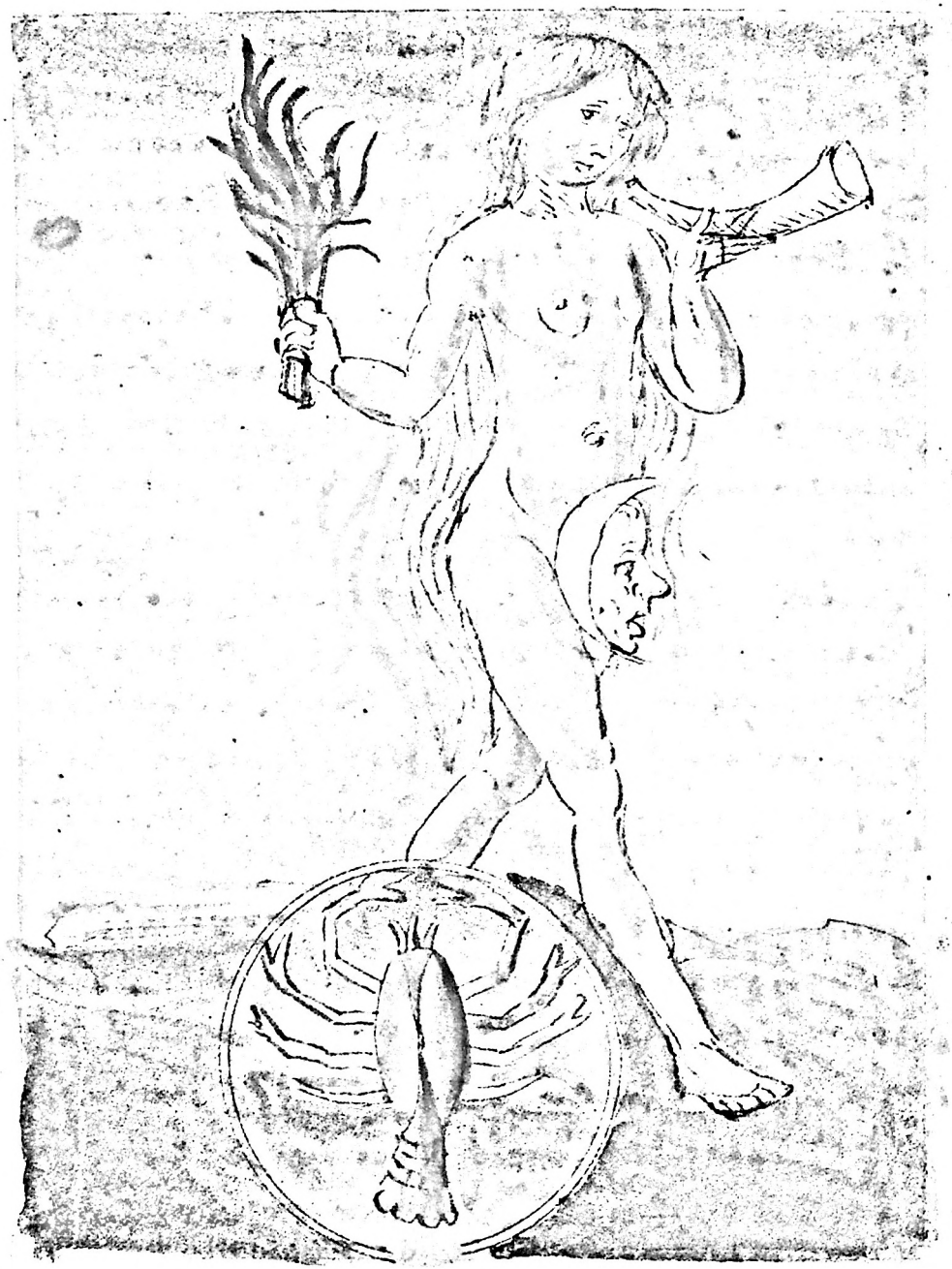
533 Von den weissen liligen

Item Nym weis liligen vnd prenn sy aus
oder bestreich dy glider damit das ist gutt
fur das zietterin oder Nym lilium qualum
vnd prenn das auch aws das ist auch
guett fur das zietterin vnd bestreich dich /
/ damit

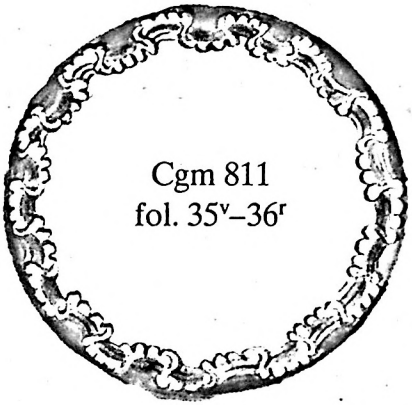
ochs



wag



Krebs


Cgm 811
fol. 35v–36r

tege modicu et no pfunde et dimitte iac
adte dies et tunc accipe cum est dum factu
et cum habebis unum tunc transis in usibilu.

Wiltu machn ein gute seltzn uo wein
trawen und uo sauren oppfeln so stoß
es zu samen und misch es mit wein
oder mit essig und truck das safft dar
aus die selsn ist zu saftigen praten
gut und zu hunnern und zu vischn
und hayssen in welche agrest

Wiltu machn ein gute seltzn uo ast
lach so reib in mit saltz und misch
in mit wein oder mit essig und truck
das safft dar auß die selsen ist gut
zu rindern praten

Wiltu machn ein gut mayschen seltz
so nym petrilein und pfeffel krawt
und salway und iung piessen pletet
und hack das gar klain und x ein
ander und an dem morgn fru so
fach den traw auff ein tuch und

leg das krawt dar ein vnd tu es dem
tom multern vnd sel setz es an die sunne
so alleusset es den taw vnd la es trucken
werden als ein gespuss vnd tu es dem
tom plaer vnd wan du wilt idem iar
so ge gen der schiat elsen mit der selben
so notz es als mit wein oder mit essig
als ein ander selsen

Wiltu machen gut lauwerg vo weich
sein so tu sy in ein hafen vnd setz in auf
ein gut glut vnd geuss nit daran vnd
wen es seydent wirt so las es kalt
werden vnd streich es duch ein duch
vnd tu es tem kessel vnd setz es auf
eine trifuss vnd tu es ein gut glut
dar vnder vnd las es sieden piss es
dick wirt vnd tu den dar ein honig
vnd geribene prot vnd wirtz es wol
vnd rur es piss es dick wirt tu sufficit

Cgm. 811
(1831)

Clm 15632
fol. 143r–152v

Item nym zway holtzer die man zw samen
leg vnd innen geformiert sein als ein
rep huen vnd nym visch vnd thue die
grat vnd die schueppen da von vnd hack
daz geprät gar clain vnder ein ander
vnd gewurtz daz wol vnd leg daz in die
furm holtzer vnd sewt das also vast
darnach prat es vnd spick es mit hechten
prät

Item nym groß visch wie die sein vnd thue
die grat vnd die schueppen dar von vnd
hack daz clain vnd reyb ein prot dar
vnder vnd gewurtz es wol vnd mach
daz zw samen mit nassen messern auff
der an richt in die furm holtzer alz
ein rech praten vnd stoß an einen spiß
vnd prat sein genueg

Item nym geschelten mandl vnd stoß den in
einem morser vnd mach milch dauon vnd
seych sy durch ein thuech In ein pfann
vnd reyb ein wenig semel dar ein
Ee ez wall vnd ein wenig guetz weins
vnd wan ez erwall so zewch ez auß
der pfann auff ein sib oder auff ein thuech

daz daz wasser darvon seych daz nich richt
an alz den pan prein und besteck in mit
mandl kern auch macht mochtman in
in einer mandl nicl milch

Item nym gestelten mandl und hack den klain
und verb in halben mit saffran und leg
daz besunder in ein stauffl auch nym wein
per die schon erclaupt sein und erwel
die daz si sin wel werden auch nym rogen
vnd von vischen wie die sein und stoß die in
einem morser mit einem wenigen weyssen
mel daz er wer alz ein straubn taig
und gilb daz und thue daz ab geribn dar
under und gewß auff die fladen und pachs
in einem ofen

Item stoß nuß kern und veygen under ein
ander in einem morser und gewürtz
ez wol und gilbs mit saffran und leg
daz in ein pfan und gewß öll dar
an und erwell ez wol darnach mach
krapffen dar auß alz du si haben wilt
in erhaben taig und pachs in öll und
gibs kalt ze essen

It nym senif sam und derr den schon
und stoß den gar clain in einem morser
und treib in darnach durch ein eng
thuech und nosch gestossen thuwend
pluie und den senff und reib es
vast d under ein ander alz der wachs
pert und wan dw wilt so nym
den selben ein wenigs und ze reib
ez mit wein so hastu guten senff

It Schlach ayer auff an dem grossen spitz 8 no
und thue daz inder dar auß und ze
reib daz wol und gilbs und pfeffers
und hack petersil und salvan und röst
daz mit schmaltz in einer pfann dar
nach hack ez clain und thue ez wider
in die gucken und stoß an einen spiß
und pratz auff einem rost

It nym gleich milch und ayer und schlach 2 no
die wol durch ein ander und gilbs und
gewß in einen hafen und setz in einen
tressl mit wasser und laz ez dar in
sieden untz daz ez zw samen get dar
nach schütt ez auff ein thuech so wirt
ez hert alz ein kaß daz daz wasser dar
von seich darnach schneyt ez als

ein pattern und stüß an ein spissel und
pratz auff einem rost und sal gewurtz
dar auff und begewß mit schmaltz
und gibs ze essen

It nym wein wasser und essich geleich
und seud visch dar in und gewurtz und
saffran dar an und gewß kaltz auff
die visch

It nym essich höng und lezelten und stüß
under ein ander und seichs durch
ein thuech und seudt eß und iß kalt

It nym krebssen und schneyd daz paß pey
dem augen dar von und stoß die
krebsen in einem morser und treyb
daz mit einer milch durch ein sib
und reyb ein semel dar zu und thue
ayer thöter dar ein und schlachs durch
ein ander und mach ein genueß dar
auß in einer pfannen daz wirt den
rot

It nym geribn käß der gut sey und
halb als vil mel und schlach ayer dar
an daz ez sich laß wellen und pulver
daz wol und wurch ez auff einem
prett lang alz die wurst und mach
ez thun dun und krumpt ez alz

die hüeff eysen und pachs also in
schmaltz

Item mach ein taig von hertten ayern so
du aller hertest magst und gilb in
und wurch dinne plet dar auß
als pfan zelten und pach es in schmaltz
auch nym gemeten wein und halb als
vil honigk und well das under ein
ander und zeuch das pachen dar durch
so du es wilt an richten

Item nym gerben kaß und schlach ayer
dar an und gewurtz wol und seud es
durch ein ander und mach es zu langen
streitzlen auff ein pret die dun sein und
pachs in schmaltz und schneytz dan in
ein schüssel

Item thue den vintern tayl von einem kalbs
hamp und seud das hamp wol darnach
prich die hirnen schal auff und sia gut
gewurtz dar ein und gewß hayß schmaltz
dar zu und röst in auff einem röst so
wirt er gut

Item nym eins hirsen leber und prat die
dar nach schneyd das ausser dar ab

am pachen

und stoess es in eine mörser mit rocken
prot hönig wein und essich und reib
es durch ein tuech und thue gewurtz
dar an und erwel es dar nach und
gibs kalt ze essen

Item nym ein rech haut und prue die
daz daz her dar von kom und sendtz
dar nach gar wol so schrimpft si sich
ze samen dar nach schneid sy pann
lauck und zwaier unger prayt und
mach dan an ein sultz furhess

ne Item nym die gu lungl und die leber von
einem hasen und schneidt daz wurflat
und nym es mit dem swaiss und thuess
in ein prue wein und essich und hönick
und rocken prot und schon speck dar an
so hastu ein gut furhess

ny Item nym kalbs fleisch und hackspeck
dar under und thue gewurtz und saffran
dar an und aier und gerieben prot daz weiss
sey und mach kugl dar auss und sendtz
in haissen wasser und gibs ze essen mit pet.
sil pastum vo rosin

Item nym visch ragen und stoss den in eine

Item schlach kastraun fleysch zu stucken und
lege in ein hefen und hauß wirtz dar zu
und laß also sieden so peleypt also gantz

Item wilde ayer an feuer sieden so nym
ungeleschten kalch und zer mill den klain
und legen in ein hefen und wasser und
ayer dar ein so werden sy hert oder
waich wie man wil

Item wilde machen von reyß ein gutz pachen
so sewdt den in wasser doch nicht ze vast
dar nach seych das wasser ab und thue
den reyß und einen reyb scherben und
reyb in klain und rier ayer dar under
nicht ze dun und mache sy durch die
hant in ein pfanne schmaltz als prate
kuechel und so sy pachen sindt so saa zucker
dar auff und versalt nicht

Item wilde machen ein gemuß von ayer
toter so nym dar zu gerten wein und ein
wenig geraten semel und streych das mit
ein ander durch ein thuech und thue
dar ein zucker oder honicke und thue das
in ein hefen und setz es auff ein glut und rier
es nit es dick wirt so nym es fuder
und versalt nicht

Item wild — nach gestalt prey — schneyd
also das man in prait plätzlein — da klein
stuck davon — gut das als geschnitten klain
— — gleych das — — gemacht
— saffran — auch das wild — — das
klein stuck gleichfalls gleych — prey —
tunckt in — — tayg von eyern — —
— legt in ein — schmaltz — lass das in
pachen — — also fil das wildt

Item das gleichfalls — auch von klein ein fil —
— — — — — — — — — —
— — — — — — — — — —
— — — — — — — — —

Item wer wil machen eine gute galrei
von vischen der nem die visch schnieffen
und stoß sy in einem mörser und schlach
sy durch ein thuech und sendt sy mit
den vischen hastu aber hausen platern das
ist auch gut darnach nym gestossen nigl
lein und thue darnach dar zu mandl
kern und zucker dar ein

Item wer wil machen ein gute galraid
der nem hüner und swein pain und
kalbs fueß und laß die klain sieden
und schlach die kalb fueß durch ein
thuech

Item wer wil praten ein gutten all der
schneid in zu stucken und saltz in und
stoß in an ein klains spissen und be
trauff in mit putern und mit essich
und wein under ein ander

Item wer ein gut genueß wil machen
von lungl der nem die lungl und

reyb dar vnt ein prosen vnd mach ez
darnach ab mit gewurtz

8. Item wer wel ein gut gepraten span vackel
machen der sendt vier ayer vnd hack
die klain vnd thue zwifel dar vnter
vnd pulver daz wol mit ymber

Item wer wel machen ein gute leb sulz
von einem jungen swein der nem die
leber vnd stoß sy in einem morser stain
vnd sendt ayer darzu sechs oder achte
hert vnd dar zu semel prosen vnd stoß
daz durch ein ander in einem morser
stain vnd schlach daz durch mit gesotten
wein oder guten sawern wein vnd gilb
daz mit saffran vnd stell ez wol mit
anderen gewurtz

Item wilde machen ein gute salsen in den
maij so nym petersil vnd pfeffer kraut vnd
mangold pleter als vil du wilt vnd hack
daz klain durch ein ander vnd des morgens
gar frue so vach daz cow in ein weyß

It ein weinmuss alyn x ayr toter zer
schlag dy schon ipäe ein j semel schab
dy sawber und zer waych in ein (151
trinckhen wein und prich dy ma-
tery alle durch ein tuch thu dar
under honig und thu das in ein
glasirten tegel mit erhitzten schnel
gelbt und gewritzt und lass syeden
ob ein gelüt und rurs das es sich
mit an leg

It prichen krewssen Sewd krewssen
und thu das unsawb dar vor zer
stös mit ein ander Nym x ayr dar
under milch ram ein wenig und
schlach das alles durch ein tuch ein
wenigen wein und wasser lass dar
nach syeden und geburtz So
wirt ein topfen dar aus und preis
den aus und schneid das als du
wild und prich das in ein leinen
taygel und gib in ein guten pfeffer
von lezelten u

aneys gebuerzt ꝛc auch nym ein
wenig latberch vnd wein per
hack das durch ein ander vnd
thus vnder dy ayr vnd dar nach
ein wenig schmaltz vnd rost das
durch ein ander vnd full das in
das ror küchen vnd las mit ein
leue tayg pachen an den ortern
in den schmaltz

Item ein Vzogens pachen Item nym ain aye
Saltz vnd las hays schmaltz in ein
pfan vmb lauffen als weytz ys vnd
gieus das der schlagen aye auf dy pfan
vnd las vmb lauffen als weyt dy pfan
ist vnd kers auffen auch zu den feur
das es prawen wert Item nym ein leue
taygel mit iij ayern vnd zer schnei
das plat als dus haben wild vnd
nez in dem taygel zu aintzigen vnd
pachs in ein schmaltz

1. Einleitung

1.1. Aufgabe dieser Edition[1]

Kochbücher sind wichtige kulturhistorische Zeugnisse: An ihnen kann das Beharrungsvermögen bestimmter Eßgewohnheiten in der longue-durée-Perspektive ebenso untersucht werden wie der allmähliche Wandel in den Ernährungsgewohnheiten durch Anregungen aus der europäischen Nachbarschaft. Gleichwohl ist die Frage nach der Funktion mittelalterlicher handschriftlicher Kochrezeptsammlungen in ihrem Entstehungszusammenhang wie im Überlieferungskontext weit davon entfernt, abschließend beantwortet zu sein. Dies ist vor allem darauf zurückzuführen, daß bislang nur ein Bruchteil der deutschsprachigen handschriftlichen Kochrezeptsammlungen durch Editionen zugänglich gemacht wurde.[2]

Die vorliegende Faksimile-Ausgabe mit Edition der Kochrezeptsammlungen der Münchner Handschriften Cgm 349, 384, 467, 725 und 811 und Clm 15632 will dem Desiderat der Aufbereitung des handschriftlichen Materials für die Forschung entsprechen. Durch sie werden – mit einer Ausnahme – alle Kochrezeptsammlungen aus den Handschriften der Münchner Staatsbibliothek[3] in Editionen zugänglich gemacht. Diese Ausnahme bildet der Cgm 415, der auf fol. 1^{r}–20^{v} und 37^{v}–98^{r} zwei Kochrezeptsammlungen enthält. In der Handschrift selbst werden sie auf Jamboninus von Cremona zurückgeführt, der sie aus dem Arabischen ins Lateinische übersetzt habe; sie entstammen nach Wiswe „dem alphabetischen ‚Verzeichnis der Dinge, die der Mensch zu brauchen pflegt', das Ibn Jazla (gest. 1100) für den Kalifen von Bagdad zwischen 1075 und 1094 schrieb"[4], und nehmen damit innerhalb der deutsch-

---

1 Die Grundlagen zu dieser Edition wurden erarbeitet in den Paläographieseminaren am Institut für deutsche Philologie der Universität Würzburg im Wintersemester 1996/97 und im Sommersemester 1997; an der Herstellung des Texte wirkten ferner mit: Daniel Faust, Eva-Maria Hofmann, Astrid Kammer, Michael Schäfer.

2 Vgl. dazu die im Literaturverzeichnis genannten Editionen von Kochrezeptsammlungen aus mittelalterlichen Handschriften.

3 Vgl. das Verzeichnis von Lambert et al. (1992), S. 342–344. Der Cgm 731, der nach Auffassung der Autoren des Repertoires auch Kochrezepte enthalten soll, bietet inmitten von teils lateinisch verfaßten, medizinischen Rezepten indes nur ein Rezept für das Einlegen von Ingwer in einer scharfen Lauge (!) auf Bl. 75^{v} sowie eine Anleitung zur Herstellung einer Sauce, deren Grundzutat *perichtran* ist (Bl. 76^{rv}): *bertram* wird die Feuerwurzel oder Ringelblume genannt, ein Korbblütler, *Anácyclus pyrethrum D. C.* und *Anácyclus Pyrethrum* Hayne (deutscher Bertram); das Kraut sowie die scharf und brennend schmeckende Wurzel dieser etwa der Kamille gleichenden Pflanze wird in der Küche und als Heilmittel verwendet (Hopf 29 nach Marzell: Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen I,251). Wir sehen diese Rezepte eher als medizinische Rezepte an und verzichten daher hier auf deren Wiedergabe. – Der Schriftraum in der Faksimile-Wiedergabe unterscheidet sich geringfügig von dem der einzelnen Handschriften, deren genauen Formate jeweils den Handschriftenbeschreibungen zu entnehmen sind.

4 Vgl. Wiswe (1970), S. 106 f, Zitat S. 106. Zu Jamboninus von Cremona cf. Wolfram Schmitt im ^{2}VL, Bd. 4, Sp. 500 s.v. ‚Jamboninus de Cremona'. Zum Cgm 415 cf. auch: Schneider (1973), S. 205 f; Seifert, Sametschek, S. 51; Prentki (1985), S. 9.

sprachigen Kochrezeptliteratur, soweit sie bislang zu überschauen ist, eine Sonderstellung ein, die eine separate Beschäftigung mit der Handschrift Cgm 415 wünschenswert erscheinen läßt. Unsere Publikation umfaßt daher die übrigen vier kleineren und zwei größeren Sammlungen der Münchner Staatsbibliothek, die in der Forschung mit einer Ausnahme[5] bislang so gut wie nicht beachtet wurden. Aufgrund ihres nicht all zu großen Umfangs bot sich eine Sammelpublikation dieser Münchner Rezeptsammlungen an.

Die Edition jeder einzelnen Kochrezeptsammlung wird eingeleitet von einer Beschreibung der Handschrift, in der die Sammlung enthalten ist, einer Bestimmung der Schreibsprache und der Nennung der Besonderheiten der Handschrift, sofern die Edition davon betroffen ist. Der Edition folgt ein Kommentar zu den Rezepten der Sammlung. Ein Gesamtglossar im Anschluß an die Editionen soll der Erläuterung seltener und schwer verständlicher Wörter dienen. Aufgabe des daran anschließenden Gesamt-Kommentars ist es, die Ergebnisse der Einzelkommentare zu bündeln und die hier edierten Sammlungen in die bislang bekannte Kochrezeptliteratur einzuordnen; dabei soll anhand der Mitüberlieferung auch die These überprüft werden, nach der Kochrezeptsammlungen als Teil von diätetischen Schriften in den Bereich der Medizin gehören[6].

1.2. Editionsprinzipien

Die Edition richtet sich an Germanisten und (kultur-)historisch Interessierte im weitesten Sinn. Sie geht von einem Mindestmaß an Kenntnissen des Mittelhochdeutschen bzw. des Frühneuhochdeutschen aus. Für diejenigen, die über solche Kenntnisse nicht verfügen, ist dem edierten Text eine Übersetzung ins Neuhochdeutsche beigegeben. Um für ein breites sprach-, literatur- und kulturwissenschaftliches Interesse die Grundlage zu bieten, wird so wenig wie möglich in die Texte eingegriffen. Dazu gehört auch, daß eine möglichst buchstabengetreue Wiedergabe des handschriftlichen Textes angestrebt wird. Im einzelnen bedeuten:

5 Vgl. Birlingers Teiledition der Kochrezeptsammlungen der Handschrift Cgm 384 unter dem Titel „Ein alemannisches Büchlein von guter Speise" (1865).

6 Vgl. Jansen-Sieben (1994) und Weiss-Amer (1992).

<handschriftliches Zeichen>	=	Wiedergabe im Druck	=	/Laut/
<å>	=	å	=	/ä:/
<a͛>	=	a͛	=	/au/
<i>	=	i	=	/i/ in vokalischer Position;
		=	=	/j/ in konsonantischer Position
<i-longa>	=	j (wenn in der Handschrift mit nach unten verlängertem Schaft geschrieben;	=	/i/
<i-longa>	=	I (wenn in der Handschrift mit nach oben verlängertem Schaft geschrieben)	=	/i/
J-artige Zeichen	=	J	=	/i/ in vokalischer Position
			=	/j/ in konsonantischer Position
<ů>	=	ů	=	/ue/ bzw. /üe/
<ů>/<v̊>	=	ů/v̊	=	/uo/
<u̇>/<u̇>/ <ü>/<v̇>	=	u̇/v̇	=	/ü/

<w> kann in vokalischer Position oder im Diphthong auch die Lautqualität /u/ oder /u:/ haben.

<ÿ>/<y>	=	ÿ/y	=	/i/, /i:/

s-longa <ſ> wird in der Wiedergabe nicht von rundem s unterschieden, da den Zeichen keine unterschiedliche Lautung zugeordnet werden kann.

Die Affrikata /ts/ wird in den verschiedenen Schreibweisen der Handschriften wiedergegeben: <z>, <cz>, <tz>. Dabei ist gelegentlich kaum zu entscheiden, ob das vor <z> stehende Zeichen als <c> oder als <t> zu deuten ist.

Die Zeichenkombination von <ſ> und geschweiftem <ʒ> wird als ß wiedergegeben.

Großbuchstaben der Handschrift werden beibehalten, auch wenn der Gebrauch von dem im Nhd. Üblichen abweicht, d.h. auch im Satz- oder Wortinnern stehende Großbuchstaben werden als solche übernommen.

Nasalstrich und er-Kürzel werden aufgelöst (̄ = n, en, m, em, e oder bei *vn̄*: d; er-Kürzel ^{9} = r, er).

Kolazeichen (Virgeln, Punkte, Kommata) werden nicht übernommen, ihr Vorhandensein wird in der Einleitung zur einzelnen Handschrift erwähnt.

Zeilenfüllsel &, *et* oder *etc.* werden weggelassen, deren Vorhandensein aber in den Einleitungen annotiert.

In römischen Zahlen geschriebene Bruchzahlen werden in arabische Zahlen umgesetzt.

Überschriften werden fettgedruckt und linksbündig gesetzt; falls keine Überschrift vorhanden ist, werden die einleitenden Worte des Rezepts bis zur Nennung der Speise fettgedruckt (unabhängig davon, ob sie in der Handschrift rubriziert ist).

Rubrizierungen der Handschrift werden im Text nicht hervorgehoben; sie werden in der einleitenden Beschreibung zu jeder Handschrift vermerkt.

Graphische Besonderheiten (wie Einrahmungen der Titel etc.) werden insgesamt nicht wiedergegeben, aber in der einleitenden Beschreibung erwähnt.

Die Rezepte werden pro Handschrift durchnumeriert, die Rezeptnummern werden in spitzen Klammern <> an den Anfang des Rezepts (sofern vorhanden: vor die Überschrift) gesetzt; wenn in einer Handschrift mehrere Blöcke von Rezepten existieren (wie in Cgm 384 und Cgm 725) wird jeder Block separat durchnumeriert. Da der Cgm 467 nur drei Kochrezepte enthält, werden diese durchnumeriert, obgleich sie an zwei verschiedenen Stellen der Handschrift stehen.

Getrennt- und Zusammenschreibung folgt der Handschrift; nur wo das Verständnis gefährdet ist, wird entsprechend mhd. Lexik getrennt bzw. zusammengeschrieben; jede solche Abweichung von der Handschrift wird im Apparat notiert, z. B.:

Handschrift: *er wel*
edierter Text: *erwel*
Apparat: *erwel*] *er wel* Hs.

Dagegen werden in der Handschrift vorhandene Trennstriche oder durch handschriftlichen Zeilenfall bedingte Worttrennungen ohne Markierung durch Trennstriche stillschweigend aufgehoben; die dadurch in der Handschrift getrennten Wörter werden zusammengeschrieben (ohne Hinweis im Apparat).

In der Handschrift nicht lesbare Zeichen werden durch eine entsprechende Anzahl von Fragezeichen ersetzt.

Fehlschreibungen oder in der Handschrift durchgestrichene Wörter oder Buchstaben werden getilgt / korrigiert und im Apparat wie folgt vermerkt:

Handschrift: *port prott*
edierter Text: *prott*
Apparat: *prott*] *port prott* Hs.

Konjekturen werden nur dann vorgenommen, wenn der handschriftliche Text eindeutige Fehler enthält; jede Konjektur wird im Apparat vermerkt, z. B.:

Handschrift:	*sew ... mich*
edierter Text:	*sewd ... milch*
Apparat:	*sewd*] *sew* Hs.
	milch] *mich* Hs.

Zum Verständnis gegebenenfalls notwendige Ergänzungen der Herausgeber werden in eckige Klammern [ ] gesetzt und kursiviert.

Interpunktion wird nach modernen Regeln eingefügt.

Im durch Buchstaben gekennzeichneten ersten Apparat zu jeder Handschrift werden sämtliche Abweichungen des edierten Textes von der Handschrift verzeichnet; Varianten in der Überlieferung einzelner Kochrezepte werden ebenfalls notiert, sofern sie den Inhalt tangieren und nicht bloße graphische oder diatopisch determinierte lautliche und morphologische Varianten darstellen. Außerdem werden in einem zweiten, durch Ziffern gekennzeichneten Apparat kurze Erklärungen seltener oder schwer verständlicher Wörter gegeben; im Glossar erscheinen diese Wörter in alphabetischer Reihung und ausführlicher erläutert.

1.3. Zur Übersetzung

Die Übersetzung folgt dem Originaltext so wörtlich wie möglich und versucht insbesondere auch, den oft monotonen Satzbau nachzuahmen. Hinzufügungen, die den Herausgebern zur Verdeutlichung erforderlich schienen, werden in eckige Klammern gesetzt. Das gilt auch für Rezepttitel, sofern diese in der Handschrift fehlen.

1.4. Gesamtkommentar

Der Gesamtkommentar ordnet die Handschriften zusammenfassend in die bislang bekannte Kochrezeptliteratur des späten Mittelalters ein.

1.5. Glossar

Im Glossar erscheinen ungewöhnliche und schwer verständliche Wörter, zu denen in den Fußnoten der Editionen kurze Erläuterungen gegeben wurden, in alphabeti-

scher Reihenfolge und werden ausführlicher erklärt. Dabei werden die Lemmata nicht normalisiert, sondern in der Schreibweise der Handschriften angeführt, um den des Mittelhochdeutschen nicht kundigen Lesern und Leserinnen das Auffinden zu erleichtern (siehe dazu das Vorwort zum Glossar).

1.6. Abkürzungs- und Literaturverzeichnis

In den Abkürzungsverzeichnissen werden die Abkürzungen aufgeschlüsselt. Im Literaturverzeichnis werden die Hilfsmittel und die Forschungsliteratur verzeichnet, auf die zurückgegriffen wurde.

2. Editionen

2.1. Cgm 349

2.1.1. Beschreibung der Handschrift, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien

2.1.1.1. Beschreibung der Handschrift Cgm 349

Die Handschrift Cgm 349 enthält auf dem letzten Blatt eine kleine Sammlung von vier Kochrezepten. Im Katalog wird die aus der Hofbibliothek stammende Handschrift als „Astronomisch-medizinische Sammelhandschrift (Volkskalender)“[1] bezeichnet. Als Vorbesitzer wird Maximilian Keutzel (1502–1574) genannt. Die Papierhandschrift stammt aus der 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts[2] und wurde in Bayern geschrieben. Das Wasserzeichen, eine Waage, ist ähnlich Briquet 2410 (Italien 1486). Die Handschrift mißt 21,7×14,5 cm und umfaßt I+118 Bl. (Lagen: $(VI-1)^{10}$ + $9VI^{118}$). Ein Blatt fehlt zwischen Bl. 10 und 11; Textverlust deutet darauf hin, daß das Blatt erst entfernt wurde, nachdem die nicht aus der Entstehungszeit stammende Blattzählung angebracht worden war. Bll. 116^{r} und 117^{v} sind unbeschrieben. Der Schriftraum umfaßt im Hauptteil 13×9,3 cm und ist mit 22–25 Zeilen einspaltig beschrieben. Die Handschrift ist bis Bl. 113^{v} durchgehend von einer Hand mit einer Bastarda beschrieben. Auf den Bll. 114^{r}–118^{v} folgen Nachträge dreier weiterer Hände: 2. Hand Bl. 114^{r}–115^{r}; 3. Hand Bl. 115^{v}. 116^{v}–117^{r}; 4. Hand 118^{r-v}. Die Rezepte wurden also von der dritten Nachtragshand eingetragen.

Die Handschrift enthält kolorierte Federzeichnungen mit unterschiedlichen kalendarischen (3^{r}–13^{r}: 11 halbseitige Kalenderbilder), astronomischen (17^{r}–30^{r}: 12 Tierkreiszeichen; 33^{r}–47^{r}: 7 ganzseitige Planetenbilder; 52^{r}: Sternseher; 58^{r}–58^{v}: die 4 Temperamente) und medizinischen (67^{r} Aderlaßdarstellung, 78^{v}: Tierkreiszeichenmann; 78^{r}: Badeszene; 86^{r}: Aderlaßmann [unkoloriert], 95^{r}: Arzt und Patient; 99^{v}: Aristoteles und Alexander) Motiven. In Rot gehalten sind die Überschriften sowie zweizeilige Lombarden, allerdings nicht bei den Rezepten im Nachtragsteil.

Der Einband der Handschrift wurde restauriert: dabei wurden die Holzdeckel mit einem neuen braunen Leder überzogen und mit Streicheisenmuster versehen.

---

1 Schneider: Die deutschen Handschriften der Bayerischen Staatsbibliothek München. Cgm 201–350. (1970). S. 379. Die weiteren Informationen zur Beschreibung der Handschrift sind diesem Katalog, S. 379–385 entnommen und durch Autopsie ergänzt.

2 Wiswe: Kulturgeschichte (1970), S. 108 gibt eine Abbildung von fol. 118^{r} und datiert die Handschrift in der Beischrift versehentlich auf 1548; im Text wird ohne Begründung das eher zutreffende Datum 1458 genannt.

Die Handschrift enthält folgende Texte[3]:

I^{r}–2^{r}:	Nachträge, 16. Jh. (I^{r}: Gartenbaurezept; I^{v}: Titel zu Alexanders Monatsregeln; 1^{r}–2^{r}: Familienchronik des Maximilian Keutzel)
2^{v}–16^{r}:	Kalender mit Monatsregimenten
16^{v}–17^{r}:	Aufzählung von 21 verworfenen Tagen
17^{r}–30^{v}:	Von den 12 Tierkreiszeichen
30^{v}–48^{v}:	Von den 7 Planeten
48^{v}–50^{r}:	Vom Lauf der Planeten
50^{r}–51^{v}:	Wetterregeln nach den Planeten
51^{v}–55^{r}:	Von den 11 Himmelssphären
55^{r}–59^{r}:	Die 4 Temperamente
59^{r}–99^{r}:	Medizinischer Traktat: Kompilation aus „Regel der Gesundheit nach (Ps.) Arnald von Villanova, dem Arzneibuch Ortolfs von Bayerland u. a. Texten
100^{r}–105^{v}:	„Brief des Aristoteles an Alexander", Prosa
106^{r}–113^{v}:	„Brief des Aristoteles an Alexander", Verse
114^{r}–115^{r}:	Kaspar Griessenpeck: Rezepte zu gebrannten Wässern
115^{v}:	Rezepte zu Veilchen- und Rosenzucker, Veilchen- und Rosenöl u. a.
116^{v}–117^{r}:	Lateinisch-deutsches alphabetisches Pflanzenverzeichnis
118^{r-v}:	Kochrezepte

Bis Bl. 85^{r} stimmt die Handschrift weitgehend mit Cgm 28 überein und entspricht in seiner Textzusammenstellung der Version B des deutschen Volkskalenders nach der Klassifizierung von Brévart[4].

Die Mundart wird im Katalog mit mittelbairisch angegeben.

Die Seiten 118^{r-v} sind von einer Nachtragshand in einer Bastarda beschrieben. Auf Bl. 118^{r} stehen 29, auf Bl. 118^{v} 27 Zeilen. Die Anfangsbuchstaben der Überschriften sowie der jeweils ersten Rezeptzeile sind etwa zweizeilig ausgezeichnet, jedoch nicht durch Rubrizierung hervorgehoben. Am Ende der Rezepte 2–4 steht jeweils ein *etc*-Kürzel.

2.1.1.2. Bestimmung der Schreibsprache

Vokalismus

Die mhd. Langvokale /i:/, /u:/ und /ü:/ (<iu>) sind bereits diphthongiert, wie die Beispiele *wein* <1 und passim>, *praũn* <1>, *fewr* <1 und passim> zeigen, was Kennzei-

3 Zum Nachweis der Ausgaben vgl. Schneider (1970), S. 380–385.
4 Vgl. Brévart (1988), S. 331.

chen des Obd. mit Ausnahme des Alemannischen ist[5]. Von den mhd. Diphthongen /ie/, /üe/ und /uo/ sind /ie/ und /üe/ erhalten, vgl. *sÿeden* <1 und passim>, *hüenern* <4>, was in den obd. Raum weist[6]; /uo/ ist zu /üe/ bzw. <ue> abgeschwächt oder in unbetonter Stellung sogar monophthongiert: *güede* <1>, *gueten* <2>, *zw̃* neben *zw̃e* <1>; der Monophthong spricht für eine Zuweisung ins obd./md. Grenzgebiet[7]; allerdings könnte hier auch eine graphische Variante ohne phonetischen Distinktionswert vorliegen[8]. Der kurze Umlaut wird nicht immer graphisch bezeichnet: *nagel* <2 u. 3> neben *nägell* <1>, *geburcz* <3> neben *gebürcz* <1, 3 u. 4>, wie es auch im Obd. vorkommt[9]. Als bair. *a* für /ä/[10] sind wohl *walsche* <3>, *wilpradt* <4> und *lamplein* <4> zu deuten. Kurzes *a* statt kurzem *e* findet sich in *pehamÿschen* (Überschrift), wie häufig im Alem., bes. im Elsäss., im Obhess., Omd. und im westl. Ofrk.[11]

Ungewöhnlich, jedoch nicht sprachlandschaftlich festzulegen ist der Zusatz von *i* in *safrian* <1, 3 u. 4>.

Konsonantismus

Im Bereich des Konsonatismus fällt vor allem das mehrfach auftretende unverschobene *p* auf, neben dem aber auch die Affrikata /pf/ erscheint: *peffer* <1–4>, daneben aber auch einmal *pfeffer* <4>, *karpen* <3> neben *karpfen* <1, zweimal>. *rp* findet sich bis ins 15. Jh. im gesamten mfrk. Raum[12], während absolut oder indirekt initiales unverschobenes *p* auf das Md. oder das Ripuar. verweist[13]. Die Unsicherheit, die sich in den Doppelformen ausdrückt, kann entweder darin begründet sein, daß ein aus dem Md. stammender Schreiber eine obd. Vorlage abschreibt oder umgekehrt ein obd. Schreiber eine md. Vorlage abschreibt oder aber die Handschrift in einer Grenzregion zwischen dem Md. und dem Obd. entstanden ist; für letzteres scheinen die recht konsequenten <p>-Schreibungen für mhd. *b* zu sprechen. Von den labialen Okklusivlauten tritt nämlich überwiegend *p* im Wort- wie im Silbenanlaut auf: *prüe* <1 u. passim>, *praden* <2>, *weinperel* <3>, wie das kennzeichnend ist für viele Texte des oobd., oschwäb., nürnb., böhm., mähr. und slov. Raums[14].

5 Vgl. Mhd. Gr. (1989), § 42; § 159,11; § 160.
6 Frühnhd. Gr. (1993), § L 30.
7 Vgl. Frühnhd. Gr. (1993), § L 32.
8 Vgl. dazu Frühnhd. Gr. (1993), § L 30.
9 Vgl. Frühnhd. Gr. (1993), § L 8; § L 17; dort entwickelte sich die Umlautbezeichnung nämlich früher als in anderen Bereichen: bereits im 14. Jh. ist sie im gesamten Obd. einschließlich des Ofrk. belegt, wenngleich sie nicht konsequent durchgeführt wird.
10 Mhd. Gr. (1989), § 159,9.
11 Vgl. Frühnhd. Gr. (1993), § L 11.
12 Frühnhd. Gr., § L 45,1,(2).
13 Mhd. Gr. (1989), § 88; Frühnhd. Gr. (1993), § L 45,1,(2).
14 Vgl. Frühnhd. Gr. (1993), § L 44.

<b> statt <w> in indirekter Initialstellung, wie es seit dem 14. Jh. für das Schwäb.,- einen Großteil des Schles., vermehrt das Oobd. und Obfrk., aber auch für Teile des Obsächs. und des Thüring. charakteristisch ist[15], erscheint in *geburz / gebürcz* <1–4>.

Mhd. /t/ (aus germ. ð) in medialer Stellung erscheint in den Rezepten des Cgm 349 als <d>: *praden* <2>, *schnÿdl* <3>; *güeden* <1>, *aufgesoden* <2>; nach der zweiten Lautverschiebung bleibt dieses /d/ nur im Mfrk. und Rheinfrk. erhalten[16].

Die Graphie <sch> vor *l*, *m*, *n*, *w* setzt sich seit dem 13. Jh. zunächst im Ostalem. und Bair. durch[17], erreicht in der 2. Hälfte des 15. Jhs das Oobd. und um 1500 das Nordobd.[18] In den Rezepten des Cgm 349 findet sich neben modernerem *schnÿdl* <3> auch älteres *slach* <1, 3 u. 4>, was ins Oobd. weist.

Eingefügtes *n* im Suffix *ic*, wie in *wenÿng* <2>, ist typisch für das Bair. und das Alem.[19] Der Ausfall von *r* vor Lingualen, wie im Fall des Wortes *möser* <3>, ist seit dem 12. Jh. bair. und österr. nachweisbar[20].

Weitere Merkmale

Das Diminutiv-Suffix *-(e)l* (in *schnÿdl*, <3>) weist in den obd., genauer den österreich. Raum[21]; daneben tritt in Cgm 349 auch *-lein* auf: *lamplein* <4>, das als diphthongierte Form von mhd. /î/ ebenfalls ins Obd. gehört[22].

Betrachtet man die sprachlichen Merkmale des Textes im Zusammenhang, so ergeben sich zwei einander widersprechende Tendenzen. Während der Vokalismus exakt den Regeln des Obd., hier vor allem des Bair., entspricht, zeigen sich im Bereich des Konsonantismus mit dem Auftreten von unverschobenem *p* und intervokalischem <d> statt *t* deutliche Hinweise auf das Md. Da insgesamt die Indizien für das Obd. überwiegen, spricht vieles für die Vermutung, ein obd. Schreiber habe hier Rezepte mit mitteldeutschem Lautstand ins Oberdeutsche „übersetzt". Damit wäre auch erklärt, warum sich im Bereich des Vokalismus weniger Abweichungen von der obd. Norm finden: die nhd. Dipthongierung erreichte nämlich bereits im 14. Jh. das Böhmische und im 15. Jh. den omd. Raum[23], so daß die Vorlage möglicherweise bereits die Diphthonge enthielt. Der ostmitteldeutsche Raum käme ja auch kulturhistorisch als Vermittlungsraum für ungarische und vor allem böhmische Rezepte recht gut in Frage.

15 Frühnhd. Gr. (1993), § L 44,4.
16 Mhd. Gr. (1989), § 90.
17 Vgl. Mhd. Gr. (1989), § 155.
18 Frühnhd. Gr. (1993), § L 54,2.
19 Weinhold (1967), § 216.
20 Weinhold (1967), § 213.
21 Eis (1950), S. 159.
22 Mhd. Gr. (1989), § 158.
23 Mhd. Gr. (1989), § 42.

2.1.1.3. Besonderheiten der Edition des Cgm 349

Das Zeichen für großes /i/ wird mit <J> wiedergegeben, weil dieses Zeichen dem der Handschrift am nächsten kommt[24]. Über /u/ setzt der Schreiber uneinheitlich mehr oder weniger stark gerundete Striche, die in der Edition je nach phonetischer Notwendigkeit als <ü>[25] oder <ũ> (= /u/) wiedergegeben werden; in diesem Fall scheint das Zeichen der graphischen Verdeutlichung des Unterschieds zwischen <u> und <n> zu dienen. Auch über /w/ setzt der Schreiber meist leicht gerundete Striche[26], die in der Transkription als <w̃> wiedergegeben werden. Derartige Striche über <a> und <o> erscheinen als <ä> bzw. <ö>. Ebenfalls nicht konsequent, aber doch etwas einheitlicher setzt der Scheiber ein Trema über <y>, welches als <ÿ> umgesetzt wird. Es ist nicht zu erkennen, ob das Setzen oder Weglassen dieses übergestellten Zeichens eine phonetische Funktion hat.

24 Vgl. dazu auch Mhd. Gr. (1989), § 118, S. 142.
25 Vgl. Mhd. Gr. (1989), § 83, S. 110; § 159, S. 170.
26 Hier wahrscheinlich zur Hervorhebung der vokalischen Qualität dieses Zeichens, vgl. dazu Mhd. Gr. (1989), § 80, S. 107.

[118r]

Vermerk ein gũede kunst von vngrischn oder pehamÿschen essen zw̃kochen, dy gũet sein.

<1> **Jtem ein karpfen im fürhess vnd ein fasten[a] prüe.**

Jtem, so der karpfenn lebendig ist, fach das fürhes vnd nÿm ein leczelten; auch nÿm ein semell vnd päa[1] dÿ auf einem Rost oder glũedt, das sy praũn werdt. Vnd secz das danach einander auf das few̃r In einem kessel oder pfanen, In einem gũeden wein vnd las wol sÿeden. Vnd slach es dan dũrch ein syb vnd nÿm dar nach ein gescharb[2] dar zw̃e von pÿern oder öpfll. Vnd secz denn fysch mit *Jn alen*[b] auf das few̃r, vnd wan er aufbalen wil, so gebürcz in mit nägell, peffer, zÿmerrinden[c], safrian. Vnd ob es zw̃ saw̃r würdt, so lincz[3] mit einem honÿgk. Vnd wan dw̃ in an wildt richten, so kost in an dem salcz in der supen. Vnd salcz es an dy stat, wie es dan gehordt, das sy recht seÿ.

<2> **Jtem ein Jnber prüe vnder praden kopaũn**

Jtem, Nÿm ein gueten wein vnd von einer semell dÿ prosen[4], vnd secz das auf ein fẽwr, vnd la das sÿeden. Vnd wan es wol aufgesoden hat, so treÿb es dũrch ein sib auf das dÿkist vnd lã es dan dy helft einsyeden. Vnd dan gebürcz ab mit Jnber vnd ein wenÿng peffer, auch ein wenÿg ein safrian vnd ein honik, das es gar woll lindt werd, auch das es wol *r?k*[d] werdt. Vnd geũs sy dan auf ein schüssel vnd leg[e] dy praden kopaw̃ner dar auf.

---

a *fasten*] *Schmeller* I,1172 liest fasan.
b *Jn alen*] *Jnalen* Hs.
c *zymerrinden*] lies: *zymetrinden.*
d *r?k*] lies: *rak* oder *rik.*
e vor *leg* ist *legl* durchgestrichen.

---

1 *päa*: rösten lassen, erwärmen.
2 *gescharb*: klein geschnittene Stücke.
3 *lincz*: milde machen (imper.).
4 *prosen*: Brosame.

2.1.3. Cgm 349 – Übersetzung

[118r]
Beachte eine gute Kunst, ungarische und böhmische Gerichte zu kochen, die gut sind.

<1> **Ebenso ein Karpfen in Pfeffersoße und eine Fastensoße**
Ebenso, wenn der Karpfen lebendig ist, fang die Pfeffersoße auf und nimm einen Lebkuchen; nimm auch Semmel und röste die auf einem Rost oder einer Glut, so daß sie braun wird. Und setz das danach[1] auf das Feuer in einem Kessel oder in einem Topf in einem guten Wein, und laß es gut kochen. Und schlag es dann durch ein Sieb, und nimm danach kleine Schnitze von Birnen oder Äpfeln dazu, und setz den Fisch mit dem allen auf das Feuer, und wenn er aufkochen will, so würz ihn mit Nelken, Pfeffer, Zimt, Safran. Und wenn es zu sauer würde, mildere es mit etwas Honig ab. Und wenn du ihn anrichten willst, dann schmecke die Soße mit Salz ab. Und salze es ausreichend, wie es sich gehört, damit sie richtig sei.

<2> **Ebenso eine Ingwersoße zu gebratenem Kapaun**
Ebenso: nimm guten Wein und von einer Semmel die Brösel und setz das auf das Feuer und laß es kochen. Und wenn es gut aufgekocht ist, so treib es durch ein Sieb, so dick wie möglich, und laß es dann zur Hälfte einkochen. Und dann würze es mit Ingwer und ein wenig Pfeffer und auch ein wenig Safran und Honig, damit es recht mild werde, auch damit es schön (fest?)[2] werde. Und gieß sie dann in eine Schüssel und leg die gebratenen Kapaune darauf.

1 *einander* paßt nicht in den Satzzusammenhang und wird daher als Fehler angesehen und nicht mit übersetzt.
2 Vgl. Kommentar.

[118v]

<3> **Ein nägell prüe *zw machen*[a] an pachen hecht oder karpen, auch zw ander laÿ**

Jtem, Nÿm walsche weinperel[5], leczelten vnd von einer semel ein abpacz schnÿdl[6] oder trew̃ vnd *tū es*[b] in ein möser[7], vnd stoss das [*es*][c] woll klain werdt. Vnd secz auf das fewr ineinem wein, das es wol aufsiedt. Vnd slach es dan dürch ein sib aufs[d] lyndist, vnd secz wider auf das fewr. Vnd geburcz es mit nagel, zymerrinden vnd peffer vnd ein wenig safrian, auch ein wenig gancze weinperll in dÿ süpen, auch ein honik vnd ein wenig ein essich. Vnd wan dūs an wilt richten, so kost dy supen wol, das an alen dingen gerecht seÿ. Vnd leg dy pachen visch dar ein vnd richt sy an.

<4> **Ein peffer zw wilpradt**

Jtem, Nÿm ein fürhess von einem lamplein oder hüenern, vnd semlein prossen vnd secz auf das fewr, das es auf siedt. Vnd slach es dan dürch ein sib mit wein esich vnd wasser. Vnd secz wider auf vnd la es wol syeden. Dan gebürcz mit nagll, pfeffer vnd safrian. Vnd mit honik magst dw es lind machen vnd salcz dan, wie es dar zwe gehordt.

---

a *zw machen*] *zwmachen* Hs.
b *tū es*] *tües* Hs.
c *es* ergänzt.
d Papierfehler läßt Buchstabenrest nicht erkennen, vermutlich *aufs.*

---

5 *walsche weinperel*: Rosine.
6 *abpacz schnÿdl*: geröstetes Schnittchen.
7 *möser*: Nf. zu *mörser.*

[118^{v}]

<3> **Eine Nelkensoße zu machen zu gebackenem Hecht oder Karpfen**

Ebenso: Nimm Rosinen, Lebkuchen und von einer Semmel eine geröstete Schnitte oder drei, und tu das in einen Mörser und stoß es, damit es zerkleinert wird. Und setz es auf das Feuer mit etwas Wein, damit es aufkocht. Und schlag es dann durch ein Sieb so fein wie möglich, und setz es wieder auf das Feuer. Und würz es mit Nelken, Zimt und Pfeffer und ein wenig Safran, (gib) auch einige ganze Rosinen in die Soße, auch etwas Honig und ein wenig Essig. Und wenn du es anrichten willst, so schmeck die Soße gut ab, daß sie in jeder Hinsicht richtig sei. Und lege die gebackenen Fische da hinein und richte sie an.

<4> **Eine Pfeffersoße zu Wild**

Ebenso: nimm eine Pfeffersoße von einem kleinen Lamm oder von Hühnern, und Semmelbrösel und setz das auf das Feuer, damit es aufkocht. Und schlag es dann durch ein Sieb mit Wein, Essig und Wasser. Und setz es wieder auf und laß es gut kochen. Dann würz es mit Nelken, Pfeffer und Safran. Und mit Honig kannst du es mild machen, und Salz es dann, wie es sich dafür gehört.

2.1.4. Cgm 349 – Kommentar

Die vier hier beschriebenen Rezepte gehören nach den Aussagen des Schreibers in den Bereich der *vngrischen oder pehamÿschen* (118^{r}, Z. 1) Küche. In den bisher bekannten Kochbuchhandschriften läßt sich zu keinem der Rezepte eine wörtliche Parallelüberlieferung nachweisen.

<1> Als erstes Rezept wird die Art der Zubereitung eines Karpfens (als Vorspeise?) mit einer dazugehörenden *fasten prüe* (118^{r}, Z. 4) beschrieben.[1] Mit dem Hinweis auf *fasten* ist angezeigt, daß es sich dabei um eine Fastenspeise handelt.[2] Neben dem Karpfen tauchen als Zutaten noch Gewürzkuchen, Semmel, guter Wein, Birnen und Äpfel auf. Gewürzt werden soll noch mit Nelken, Pfeffer, Zimtrinde, Safran[3], Honig zum Abmildern und am Schluß noch Salz.

<2> Als zweites Rezept wird eine Art Ingwersoße beschrieben, die zu gebratenem Kapaun gereicht werden soll. Hier wird jedoch nur die Bereitung der *Jnber prüe* (118^{r}, Z. 19) beschrieben. Es gibt lediglich einen Hinweis, wie dann der gebratene Kapaun darin anzurichten sei. Als Zutaten werden hier erneut guter Wein und Semmelmehl genannt. Gewürzt wird dann mit Ingwer, Pfeffer, Safran und Honig, wobei bei Pfeffer und Safran die Einschränkung *ein wenÿg* (118^{r}, Z. 25) gemacht wird. Diese Einschränkung ist aber vermutlich zu relativieren, da es im Mittelalter üblich war, alles sehr kräftig zu würzen.[4] Ansonsten finden sich auch in den übrigen Rezepten keine konkreten Mengenangaben, es heißt auch am Schluß meist nur, daß man es so machen solle *wie es dan gehordt das sy recht seÿ* (118^{r}, Z. 18, bei <3> und <4> ähnliche Formulierung). *r?k:* Das Wort ist nicht mit Sicherheit zu entziffern; wenn der erste Buchstabe ein *r* ist, kommt nur *rack*, adj. in Frage; es wird vom DW (VIII,33) als rheinisches Wort mit der Bedeutung „straff und steif" wiedergegeben; in Aschaffenburg bedeutete *rack* straff, gespannt, aber auch in der Fügung *rack und müd* steif und müd werden; im Rheinfr.: straff, gespannt; sollte der Honig in diesem Rezept dazu dienen, die ja schon stark reduzierte Soße noch ein wenig fester werden zu lassen? Die mittel- bis niederdeutsche Herkunft des Wortes könnte zugleich auch die Annahme einer mitteldeutschen Vorlage stützen (vgl. Schreibsprachbestimmung).

---

1 Wegen der strengen Fastenvorschriften war es üblich, aus Fischbreien oder anderen erlaubten Speisen (zum Teil z. B. mit Safran eingefärbt) Gerichte zu formen, mit denen man dann den Anschein von Fleischgerichten vortäuschen konnte. Folglich bildete diese Art der Täuschung eine gewisse Abwechslung in der Fastenperiode, allerdings meist nur für diejenigen Teile der Gesellschaft, die sich die entsprechenden Zutaten leisten konnten, um die Täuschung aufrechtzuerhalten. Deshalb besaßen wohlhabende Leute auch Fischteiche, die vor allem Karpfen lieferten; vgl. hierzu van Winter (1982), S. 337. Wegen der strengen Fastenvorschriften spielten Fischzucht und Fischhandel eine wichtige Rolle; vgl. hierzu Behre (1989), S. 77.

2 Schmellers Lesung *fasan* wird durch das Rezept im weiteren nicht bestätigt (vgl. Schmeller I,1172).

3 Interessanterweise bleibt der Schreiber konsequent bei der ungewöhnlichen Schreibweise *safrian* (z. B. 118^{r}, Z. 14).

4 Vgl. z. B. Ruf (1990), S. 172; auch Tannahill (1973), S. 218: „Probably, medieval cooks used a great deal more than a pinch, however – if only because the starchy ingredients and creamy sauces which reduced saltiness also reduced the intensity of the spices themselves. In a number of the more substantial ‚made' dishes, the spices would have had to be used quite generously if their flavour was to be discernible."

<3> Das dritte Rezept ist eine *nägell prüe* (118^{v}, Z. 1), die zu Hecht, Karpfen oder anderen gebackenen Fischen gereicht werden kann. Auch hier wird nur die Zubereitung der Brühe beschrieben und abschließend gesagt, daß der gebackene Fisch dann in die bereitete Brühe zu legen sei und diese dann nach Geschmack noch angerichtet werden solle. In diesem Rezept werden Rosinen, Gewürzkuchen und etwas geröstetes Brot in Wein[5] aufgesetzt. Hier kommen nun zu Zimtrinde, Pfeffer, Safran und Honig auch Essig und Nelken hinzu.

<4> Beim vierten Rezept handelt es sich um einen *peffer* (118^{v}, Z. 18) zu einem Wildbret. Diese Pfefferbrühe soll mit dem Fond aus Lamm- oder Hühnerteilen zubereitet werden. Darüber hinaus werden Semmelmehl, Wein, Wasser und Essig verwendet. Gewürzt wird auch hier mit Nelken, Pfeffer, Safran, Honig und Salz.

Spätestens bei der Erwähnung des Wildbrets wird deutlich, daß es sich bei den hier vorliegenden Rezepten um Gerichte handelt, die wohl für die gesellschaftliche Oberschicht zubereitet worden sind. Die unteren Gesellschaftsschichten besaßen nicht das Privileg der Jagd, ebensowenig konnten sie sich die recht teuren Zutaten leisten.[6]

Alle vier Rezepte geben Anweisungen zur Herstellung von Brühen oder Soßen, die zu einem anderen Gericht hinzugefügt werden. Es wird zur Bereitung wenig Fleisch verwendet (Kapaun kommt nachträglich gebraten zur Soße; Kleinteile vom Lamm oder Huhn werden verarbeitet). Bei den anderen zwei Rezepten wird Fisch verwendet (bei <1> wird der Fisch mitgekocht, bei <3> kommt auch der Fisch erst nachträglich dazu).

Beim Vergleich der hier vorliegenden Rezepte mit denen anderer Handschriften[7] ergaben sich bis jetzt keine wörtlichen Übereinstimmungen. Auch finden sich in anderen Handschriften nur wenig Rezepte, die ähnliche Gerichte wie in den Rezepten <2> und <4> als Endprodukt mit den entsprechenden Zutaten aufweisen. Meistens zeigen bereits die Zutatenlisten so große Unterschiede, daß höchstens von einem ähnlichen Prinzip gesprochen werden kann.

Für Rezept <1> und <3> hingegen finden sich Belege, die große Ähnlichkeiten in der Art des Gerichts und zum Teil auch bei den Zutaten aufweisen. Vergleicht man das Rezept Nr. 191 „Ungarische Hechtsuppe" aus dem Kochbuch der Sabina Welserin (1553)[8] mit Rezept <1>, so ist das Prinzip der Fischsuppe fast gleich, nur daß bei <1> statt eines Hechts ein Karpfen verwendet werden soll. In beiden Rezepten wird von einem ungarischen Rezept gesprochen, die Arbeitsabläufe sind recht ähnlich

5 Anders als in den ersten zwei Rezepten fehlen hier Angaben über die Qualität des Weines.

6 Besonders teuer waren trotz guter Handelsverbindungen weiterhin Gewürze wie Pfeffer, Safran oder Ingwer, so daß es für z. B. die Städter nur eine Preisfrage war, „welche Speisen und wieviel sie davon zu essen bekamen"; Behre (1989), S. 84.

7 Vgl. Literaturverzeichnis, Editionen.

8 Sabina Welserin (1980), S. 158, Nr. 191.

und auch bei den Zutaten finden sich trotz einiger Unterschiede viele Gemeinsamkeiten. Bei beiden werden kleingeschnittene Äpfel hinzugefügt und alles mit Safran gelb gefärbt. Bei der „Ungarischen Hechtsuppe" wird allerdings nichts von einem *fürhess* wie bei <1> gesagt.

Ein weiteres ähnliches Rezept zu <1> steht im sogenannten ‚Inntal-Kochbuch' des Codex 793 aus Donaueschingen[9] auf Blatt 94^{r}/95^{v}. Hier findet sich bei Nr. 32 allgemein *Von vischen ein fürhess* und bei Nr. 33 *Von chärpfen fürhess ze machen.* Diese beiden Rezepte sind aber nur in Grundzügen ähnlich, sie sind deutlich kürzer, und es werden auch wesentlich weniger Zutaten genannt (keine Nennung von geschnittenen Äpfeln, keine differenzierten Gewürze etc.). Auch beschränkt sich hier die Zubereitung auf das *fürhess* und es ergibt am Ende keine Fischsuppe.

Zu Rezept <3> findet sich ebenfalls nur im ‚Inntal-Kochbuch', Blatt 96^{v} ein recht ähnliches Rezept.[10] Das Rezept Nr. 43 *Ein gar guten pfeffer zu vischen* ergibt wohl am Ende auch eine stark gewürzte Brühe, die mit *weinper*, dem *swarcze gepäte sniten prots*, *pestem wein*, *nagell* und *zymatrintten*[11] zubereitet wird. Hinzu kommt hier noch *mustat*, welches in <3> nicht erwähnt wird. Gesüßt wird in Nr. 43 mit Zucker, bei <3> wird dazu Honig verwendet. Diese beschreiben in abweichendem Wortlaut das gleiche Gericht, mit fast gleichen Arbeitsabläufen und sehr ähnlichen Zutaten.

Zusammenfassend kann über die vier Kochrezepte in Cgm 349, fol.118$^{r/v}$ folgendes gesagt werden. Die Rezepte befinden sich ganz am Ende als Nachtrag einer astronomisch-medizinischen Sammelhandschrift. Die Rezepte sind also im Zusammenhang mit medizinischen Anweisungen, Ernährungsregeln oder Diätetik aufgezeichnet worden. Die Art der Rezepte deutet auf die gesellschaftliche Oberschicht hin, wie auch die übrigen Texte der Handschrift auf die Oberschicht hinweisen, da nur dort ein Interesse daran bestand, sich mit Medizin, Astronomie, Pflanzen und Ernährung zu beschäftigen.

9 Danner (1970), S. 122; der Codex liegt heute in der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe.
10 Danner (1970), S. 123.
11 Danner (1979), S. 123.

2.2. Cgm 384

2.2.1. Beschreibung der Handschrift, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien

2.2.1.1. Beschreibung der Handschrift Cgm 384[1]

Die Handschrift Cgm 384 aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts ist eine Papierhandschrift aus dem südwestdeutschen Raum, über deren genaue Herkunft abgesehen von einem Vorbesitzereintrag auf 1^r oben: *Ex lib. Jacobi Berckmüller med.* nichts bekannt ist.

Der Codex mißt 21,5–22×15,3 cm und umfaßt I+123 Blatt. Neben einer alten Foliierung bis Blatt 77 existiert eine spätere Blattzählung. Das Papier weist zwei verschiedene Wasserzeichen auf: einen Kreis mit Kreuz, der Briquet 3036 (München 1470) ähnelt, und einen Ochsenkopf mit Krone, der Piccard XV, 40 (Basel 1470) entfernt ähnelt.

Die Lagen 9 VI^{108} + $(VII+1)^{123}$ verfügen über Wortreklamanten. Um die erste und letzte Lage sind Pergamentstreifen aus einer lateinischen Bibelhandschrift aus dem 12. Jh. (1. Cor. 8,4 und 9,8) geklebt.

Der Schriftraum hat eine Fläche von 15–16,5×9,5 cm und zählt 24–28 Zeilen. Die Handschrift ist durchgehend von einer Hand einspaltig in Bastarda geschrieben. Auffällig ist die unregelmäßige Verwendung zweier verschiedener Graphien von <v> sowie mehrerer verschiedener Graphien für <i> (vgl. Editionsprinzipien). Auf den Blättern I^r sowie 122^v–123^v sind Nachträge mehrerer Hände hinzugefügt. Die vorhandenen Randbemerkungen stammen aus dem 16. Jahrhundert.

Hervorhebungen gibt es in Form 1–4zeiliger roter Lombarden und roter Überschriften. Blatt I^v wird durch einen Vogel in primitiver Federzeichnung verziert. Auf beiden Spiegeln befinden sich Federproben und Kritzeleien aus dem 16. Jh. Im Text der Handschrift sind einzelne Buchstaben rot bzw. blau unterstrichen. Die Bedeutung dieses Eingriffs, der offensichtlich von späterer Hand vorgenommen wurde, ist nicht ersichtlich.

Der Einband der Handschrift ist alt. Er besteht aus einem Holzdeckel und einem roten Lederüberzug mit Streicheisenmuster und kleinem Stempel. Je 5 Beschläge und die Schließe fehlen. Auf I^v gibt es einen Hinweis auf Docens Repertorium II: *Cod. germ. chart. cat. p.523.*

Die Mundart der Handschrift ist alemannisch (vgl. Schreibsprachenbestimmung).

1 Die Beschreibung der Handschrift folgt weitgehend den Angaben von Schneider (1973), S. 121.

Die Handschrift enthält folgende Texte:

	I^{r}	Rezepte und eine Beschwörung dt., größtenteils in hebräischer Schrift aufgezeichnet.
1.	1^{r}–2^{v}	Macer floridus dt., Auszüge
2.	2^{v}–8^{v}	Rezepte zu Salben, Pflastern und Pulvern
3.	8^{v}–12^{r}	Pesttraktat
4.	12^{r}–15^{r}	Liste von Pharmazeutica, lat.-dt.
5.	15^{v}–16^{r}	Zwei Rezepte
6.	16^{r}–42^{r}	Macer floridus dt., unvollständig
7.	42^{r}–103^{r}	Sammlung größtenteils medizinischer Rezepte, darunter 76^{r}–78^{r} Kochrezepte[2] (I)
8.	103^{v}–115^{v}	Kochrezepte (II)
9.	116^{r}–120^{r}	Meister Albrant: Roßarzneibuch
10.	120^{v}–122^{r}	Segen
11.	122^{v}	Zwei Anweisungen zu Holz- und Papiervergoldung
	122^{v}–123^{v}	Nachträge

2.2.1.2. Bestimmung der Schreibsprache

Nach Karin Schneider ist die Mundart der Handschrift alemannisch. Auch Anton Birlinger vermutete als Provenienz der Rezeptsammlung „ein alemannisches Kloster aus der jetzt k. bayrischen Bodenseegegend“[3] und sah sich darin schon alleine durch die Schreibsprache des Textes bestätigt.[4]

Bei den allgemeinen phonetischen Dialektmerkmalen ist zunächst festzuhalten, daß die Langvokale /i:/, /ü:/ und /u:/ von der nhd. Diphthongierung nicht erfaßt wurden. Es heißt also *schnid, sihe, striche, trib, win* und *daruss, suber, vff, vss, vsser* etc. Ebenso ist /ü:/ <iu> in *sud, guss, zuch nuwen* etc. erhalten. Dies weist in den alem./els. Raum und schließt das Schwäb. weitgehend aus.[5] Dagegen gilt allgemein für den obd. (ohne Nbair.) Sprachraum, daß die alten Diphthonge /ie/ (nicht in allen Fällen), /uo/ und /üe/ erhalten sind.[6] Dafür bietet der Text die Belege *hiers, gůt, tů, tůch, czů* und *brůge, hůner.* Die durchgehende Wiedergabe des alten germ. Diphthongs /ai/ mit

2 Lambert (1992), S. 343 gibt für die kulinarischen Rezepte die Folioangaben 76^{r}–84^{v} (I) und 103^{v}–115^{v} (II) und zählt dadurch 57 Rezepte im ersten und 69 Rezepte im zweiten Teil. Wie sie zu den Angaben für den ersten Block von Kochrezepten kommt, ist nicht nachvollziehbar, da dieser mit <15> *bonen blůst* auf 78^{r} endet.

3 Birlinger: Büchlein (1865), S. 174.

4 Vgl. Birlingers Bestimmung der Schreibsprache, Büchlein (1865), S. 174–176.

5 Mhd. Gr. (1989), § 160; Frühnhd. Gr. (1993), § L 31.

6 Mhd. Gr. (1989), § 158,1; Frühnhd. Gr. (1993), § L 30, 32.

<ai> (z. B.: *ain, klain, aiger, beraitt*), ist wiederum etwas genauer dem Bair., Schwäb. und östlichen Teilen des Hchalem. zuzuordnen.[7] Die Digraphie <au> für /a:/, wie sie sich in *haust, laus, mauß, braut, schauf, fauch* (für *fah*; kontrahierte Imperativform) findet, scheint typisch für schwäb. (und angrenzend alem.) Mundarten zu sein.[8] Es ist dabei anzumerken, daß Bohnenberger dieses Gebiet enger, zwischen dem Lech im Osten, Ulm im Westen, Aalen im Norden und Kempten im Süden, einzugrenzen versucht.[9] Schließlich ist im Bereich des Vokalismus noch die Rundung der Kurzvokale /i/, /e/ zu /ü/, /ö/ zu erwähnen (z. B.: *czübelen* [fol. 108^{v} <31>] *erwöllen* [fol. 108^{v} <29>] *oder öpffel* [fol. 106^{r} <16>]), die wiederum in schwäb./alem., ofrk. und angrenzende Gebiete weist.[10]

Im Bereich des Konsonantismus ist bei den Labialen /b/ /p/ nur vereinzelt eine Verhärtung des Anlautes festzustellen. Es steht häufiger *brot* (fol. 110^{v} <39>) oder *blat* (fol. 103^{v} <1>) als *prot* (fol. 109^{v} <34>) oder *plat* (fol. 104^{v} <7>). Diese Tatsache erlaubt aber keine genauere Zuordnung der Schreibsprache. Denn obwohl <p> die Schreibung <b> in Initialstellung im Oobd. und Oschwäb. (14.–16. Jh.) meist überwiegt, sind auch gegenteilige Beispiele bekannt.[11] Bei den Dentalen /d/ /t/ steht ebenfalls nur in einzelnen Fällen <t> anstatt <d>: *truckes* fol. 109^{r} <33>). Diese Erscheinung ist auch nur im Nalem. häufig nachgewiesen, während sie seltener im Schwäb. und Oobd. (seit 15. Jh.) auftritt.[12] /k/ wurde offensichtlich nicht verschoben (*krepss, knobloch, komm* und *klein)*, womit das Hchalem. ausgeschlossen werden kann.[13] Vor l, m, n, w steht meist schon /sch/ statt /s/ (*schwin, schnid, schmaltz, schlachs*, aber *durchslagen*), wie dies für das Oschwäb. und seit der 2. Hälfte des 15. Jhs. auch für das Oobd. gilt.[14] Wie allgemein im Md. und Obd. findet sich die dialektale Schreibung /g/ für /j/, z. B. in *brüge* (fol. 77^{v} <11>) statt *brüeje* oder *besäygen* (fol. 107^{v} <24>) statt *besæjen*.[15] Für /ch/ steht im Auslaut sowohl <h> als auch <ch> (z. B. *czüh* [fol. 108^{r} <28>] und *czüch* [fol. 108^{v} <29>]), was sich vielleicht dadurch erklären läßt, daß die h-Schreibung auch im obd. jüngeren Frühnhd. bereits im Abnehmen begriffen ist.[16] Eine Erscheinung des Bair. und Alem. ist schließlich die Metathese von *er* zu *re* in *lebren* (fol. 108^{v} <32>) oder *andren* (fol. 107^{v} <24>).[17]

7 Frühnhd. Gr. (1993), § L 27.
8 Frühnhd. Gr. (1993), § L 28.
9 Bohnenberger (1953). Vgl. dazu die Karte des alemannischen Mundartgebietes.
10 Frühnhd. Gr. (1993), § L 36,2.
11 Frühnhd. Gr. (1993), § L 44,2.
12 Frühnhd. Gr. (1993), § L 46,3.
13 Mhd. Gr. (1989), §§ 159,1, 160; Frühnhd. Gr. (1993), § L 49,3.
14 Frühnhd. Gr. (1993), § L 54,2.
15 Frühnhd. Gr. (1993), § L 55.
16 Frühnhd. Gr. (1993), § L 56,2.
17 Mhd. Gr. (1989), § 159,22; Frühnhd. Gr. (1993), § L 65,3.

Schließlich lassen sich auch in der Lexik Kennzeichen für das Alemannische nachweisen. Beispiele, wie *alder* (fol. 109^{r} <33>) mhd. *oder*, *reckolter fogel* (fol. 106^{v} <18>) mhd. *wachholdervogel*, *reckolterber* (fol. 108^{v} <31>) mhd. *wachholderbeer*, *kaut* (fol. 105^{v} <12>) mhd. *kat* oder *westin* (fol. 106^{r} <14>) nmhd. *wüst* sind hier anzuführen.

Nimmt man alle genannten Schreibsprachenmerkmale zusammen, spricht also vieles für das (alem.) Grenzgebiet zwischen dem Nalem. und Schwäb. und damit für den nordöstl. Bodenseeraum als Entstehungsgebiet der Handschrift. Diese Einordnung kommt der Beschreibung Birlingers recht nahe.

2.2.1.3. Die Edition Birlingers

Erstmals veröffentlicht wurde ein Teil dieser Handschrift durch Anton Birlinger unter dem Titel ‚Ein alemannisches Büchlein von guter Speise'[18]. Seine Edition weist jedoch in mehr als einer Hinsicht Mängel auf, die eine neuerliche Beschäftigung mit der Handschrift nicht nur rechtfertigen, sondern geradezu erforderlich machen. Sie sollen im folgenden kurz dargelegt werden.

Zunächst gibt Birlingers Beschreibung der Handschrift nur spärliche und ungenaue Informationen über Gestalt und Gehalt derselben. Das ‚Büchlein von guter Speise' ist

> „der deutschen Handschrift Nr. 384 (Cgm.) der Münchener Hof- und Staatsbibliothek entnommen von Bl. 103b–115b an. Der codex chart. 4. entstammt sicher einem alemannischen Kloster aus der jetzt k. bayrischen Bodenseegegend; er zählt 123 Blätter, ist von einer Hand sehr leserlich wol zu Anfang des 15. Jahrhunderts geschrieben. Bl. 1–103 bildet das bekannte Buch Macers, de herbarum viribus. Von Bl. 115 b an bis zu Ende stehen Recepte für kranke Rosse, Besegnungen für Vieh und Menschen zu gebrauchen."[19]

Von seinen Angaben über Herkunft, Datierung und Inhalt der Handschrift weichen die neueren Angaben Karin Schneiders zwar nicht gravierend, aber doch offensichtlich ab.

Entscheidender noch ist die Entfernung des durch ihn hergestellten Textes von der Handschrift. Vergleicht man den Editionstext Birlingers mit dem Wortlaut der Handschrift, so stößt man neben graphischen Abweichungen auch auf gänzlich andere Lesarten sowie nicht kenntlich gemachte Konjekturen. Daneben findet sich ein unerläuterter Eingriff in die Reihenfolge der Rezepte. Unklar bleibt schließlich, warum Birlinger aus dem ersten Rezept-Block der Handschrift das Rezept *gebachen*

18 Birlinger: Büchlein (1865).
19 Birlinger: Büchlein (1865), S. 174.

bůben pfulen von fol. 76r in den zweiten aufnimmt, das Vorhandensein der übrigen Rezepte auf fol. 76r–78r jedoch nicht einmal erwähnt.

Diese Abweichungen machen eine Beurteilung des Textes deshalb besonders schwierig, da Birlinger keinerlei Hinweise auf die Editionsprinzipien gibt, die seiner Arbeit zugrundeliegen. Wenngleich die Gegenüberstellung von Handschrift und Editionstext eine numerische Häufung bestimmter Eingriffe Birlingers erkennen läßt, so sind diese aber weder einheitlich und konsequent noch sind die Gründe für solche Entscheidungen nachvollziehbar.

Die genannten Monita machen eine Neuedition dringend erforderlich, da es gerade für Vergleiche innerhalb der Kochrezeptüberlieferung unerläßlich ist, eine Handschrift in all ihren Aspekten möglichst handschriftengetreu vorzustellen.

2.2.1.4. Editionsprinzipien für Cgm 384

Die Handschrift Cgm 384 weist gegenüber den übrigen abweichende Schreibweisen und Probleme auf, die eine eigene Aufstellung der Transkriptionsprinzipien notwendig machen. Daher werden im folgenden die Zeichen beschrieben, die nur in dieser Handschrift auftauchen und zu Abweichungen im Druck zwingen.

Im einzelnen bedeuten:

<handschriftliche Zeichen> = Wiedergabe im Druck = /Lautung/
<ã> = au = /au/
<õ> = ou = /ou/

Noch einmal hinweisen möchten die Herausgeber auf die i-longa in der Handschrift Cgm 384. Es finden sich in der Handschrift mehrere nach oben verlängerte i-longa, diese werden als I wiedergegeben.

<i-longa> = I = /i/

Ebenso gibt es in der Handschrift <i> mit verlängertem i-Punkt, das nicht, wie in der Edition Birlingers, als Nasalkürzel interpretiert und aufgelöst wird.
Des weiteren finden sich verschiedene Schreibweisen für J und j die wie folgt aufgelöst werden:

<ꝛ> = j = /j/ (nur: 384 II, <1>, Zeile 3)
<ꝝ> = J = /j/

In Initialstellung, teilweise auch medial am Silbenanlaut, verwendet der Schreiber zwei Graphien für /u/.

<ꝏ> <ꝏ> = v = /u/
<ꝟ> = v = /u/

Medial verwendet der Schreiber dagegen auch für den konsonantischen Gebrauch <u>. Dieses Zeichen wird stets als <u> wiedergegeben; es hat in vokalischer Funktion den Lautwert /u/, in konsonantischer Funktion den Lautwert /v/:

<u> = u = /u/
<u> = u = /v/

In der Handschrift finden sich unter einzelnen Buchstaben mit Buntstift vorgenommene rote und blaue Unterstreichungen. Diese sind offensichtlich von späterer Hand eingefügt worden. Sie finden deshalb in der Edition keine Entsprechung.

Wie in den gemeinsamen Editionsprinzipien erwähnt, werden Kolazeichen nicht wiedergegeben. Die Handschrift Cgm 384 weist eine geraume Menge dieser Zeichen auf, denen zumeist keine eindeutige Funktion zuzuweisen ist.

Am Ende zahlreicher Rezepte findet sich ein Kürzel für *etc.*, das wie erwähnt weggelassen wird.

Im Vergleich mit der Edition Birlingers werden folgende Unterschiede nicht einzeln im Apparat aufgeführt, da es sich hier um grundsätzlich unterschiedliche Editionsprinzipien handelt:

<handschriftliche Zeichen> = [Birlingers Wiedergabe] = Wiedergabe in vorliegender Edition
<ů> = [uo] = ů
<u̽> = [ü] = u̽
<u̍> = [ü] = u̍
<tz> = [cz] oder [z] = tz
<cz> = [z] = cz
<ſz> = [ss] = ß
<y> = [i] oder [ie] = y
<darIn> = [darin] oder [darinn] = darIn
<Großbuchstaben> = [Kleinschreibung] = Großbuchstaben

Auf Abweichungen Birlingers von der Handschrift, die nicht hier angegeben worden sind, wird im ersten Apparat hingewiesen.

Die auffallende Übereinstimmung der Rezepte in Cgm 384 mit den Rezepten des ‚Reichenauer Kochbuchs' (Karlsruhe, Aug. Pap. 125) ist Anlaß zu einer genauen Gegenüberstellung im ersten Apparat. Dort dokumentieren wir distinktive, gramatikalische und inhaltliche Abweichungen der Handschriften. Lediglich die dialektalen Abweichungen einzelner Wörter und Buchstaben werden nicht immer angegeben. Auf den Vergleich wird im Kommentar noch näher eingegangen.

2.2.2.1. Cgm 384 I – Edition

[76r]

<1> **gebachen bůben pfulen**[a1]

Czů ainem essen, haisset[b] ain bůben pfulwe, nym aines kalbs[c] lungen[d] vnd sůd dis[e] gar wol vnd schnid speck dar vnder vnd hack es gar wol vnd schlach ayer darunder[fg] vnd pfeffer vnd saffran[h](.) vnd bach den[i] die mit[j] můntzen platt[kl] vnd bewils[2] dar Inn vnd bestrichs vnd fůls[m] mit ayer tottern vnd[n] bach in[o] schmalcz[p].

<2> **Sältz**[q3]

Wilt du sältz machen, so[r] nym peterli, selbin[s] vnd rugin brot vnd[t] ayer totter vnd birnen czelten[u4] vnd stos es wol klain vnd mer es[v] mit essich vnd czůchs durch.

<3> **Sältz**[w]

Ouch mit peterlin vnd mit rugim brott gestossen vnd durch gezogen mit essich. die sältz ist gůt czů aim[x] brautten[y].

<4> **Sältz**[z]

Ouch nyem Jungen czůbelen[aa] oder[bb] peterli vnd sälbin[cc] vnd brott[dd], als vor geschriben ist.

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <86>; Hs 20291 <12>.
b *Czů ainem essen, haisset*] fehlt in Hs 20291 <12>.
c lies *kalbs*] *halbs* Hs, Konj. nach Reichenauer Kochbuch.
d *aines kalbs lungen*] *ain kalpszung und das lünglin* Hs 20291 <12>.
e *dis*] *die* Hs 20291 <12>.
f *darunder*] *dar an* Reichenauer Kochbuch.
g *vnd schnid speck darvnder vnd hack es gar wol vnd schlach ayer darunder*] *und hack sy dan und speck darunder und schlach ayer daran* Hs 20291 <12>.
h *vnd pfeffer vnd saffran*] *und saffran und guot wurcz* Hs 20291 <12>.
i *den*] fehlt in Reichenauer Kochbuch.
j *die mit*] *diemit* Hs.
k *můntzen platt*] *mintzen pletern* Reichenauer Kochbuch.
l *vnd bach den die mit můntzen platt*] *und hab dinen bleter lang von guotem teig und wol berait* Hs 20291 <12>.
m *vnd fůls*] *an der füg* Reichenauer Kochbuch.
n *vnd*] fehlt in Reichenauer Kochbuch.
o *in*] *es mit* Reichenauer Kochbuch.
p *vnd bewils dar Inn vnd bestrichs vnd füls mit ayer tottern vnd bach in schmalcz*] *und darin bewiltz und bestrich es an der fugen mit ainem dünen ayersteig und buch es in schmalz* Hs 20291 <12>.
q Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <87>.
r *Wilt du sältz machen so*] *mach also* Reichenauer Kochbuch.
s *selbin*] *salbinen* Reichenauer Kochbuch.
t *vnd*] fehlt in Reichenauer Kochbuch.
u *birnen czelten*] *bymenczelten* Reichenauer Kochbuch.
v *mer es*] *heb es vff* Reichenauer Kochbuch.
w *Sältz*] vor *Sältz* steht verkleckstes *S* in Hs. – Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <88>.

2.2.3.1. Cgm 384 I – Übersetzung

[76r]

<1> **Gebackene Bubenpfühle**

Zu einem Essen, das heißt Bubenpfühle, nimm eine Kalbslunge und koch die schön gar, und schneid Speck darunter und hack es sehr fein und schlag Eier darunter und Pfeffer und Safran. Und back die dann mit Minzblättern und wälze sie [vorher] darin und bestreich sie und füll sie mit Eidottern und back [sie] in Schmalz.

<2> **Soße**

Willst du Soße machen, so nimm Petersilie, Salbei und Roggenbrot und Eidotter und Birnenkuchen und stoß es sehr fein und reichere es mit Essig an und zieh es durch.

<3> **Soße**

Auch mit Petersilie und Roggenbrot gestoßen und durchgezogen mit Essig. Die Soße ist gut zu einem Braten.

<4> **Soße**

Auch nimm junge Zwiebeln oder Petersilie und Salbei und Brot, wie zuvor geschrieben steht.

---

x *aim*] *ains* Reichenauer Kochbuch.
y *brautten*] *schlöp brautten* Reichenauer Kochbuch (Wortbedeutung von *schlöp* unklar!).
z Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <90>.
aa *Jungen czübelen*] *lungen, zibellen* Reichenauer Kochbuch.
bb *oder*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
cc *sälbin*] *salbinen* Reichenauer Kochbuch.
dd *brott*] *brät* Reichenauer Kochbuch.

---

1 *büben pfulen*: *bübe*: Knabe, Diener, Knecht; *phulwe, phülwe*: Federkissen, Pfühl.
2 *bewils* < *bewellen*: in oder um etwas wälzen.
3 *Sältz*: *selz*: gesalzene Brühe, Brühe überhaupt.
4 *czelten*: *zelte*: flachens Backwerk, Kuchen, Fladen.

[76v]

<5> **Sältz**[a]

Ouch stosset man knobloch mit nussen oder mandel[b] vnd mit wissem brott vnd mers[c] mit win vnd mit honig.

<6> **Sältz**[d]

Niem rebloub vnd die lindest stengel[e] vnd ampffren[f5], erbsal[6] loub, sepplin[g], peterli vnd sälbin gelich vil vnd haks vnd stoss vnd czuchs durch mit pfeffer brott.

<7> **gumpost**[h]

Wilt du[i] ainen suren gumpost haun, so guss essich mit surem heffel[7] daran vnd gemalen senff(.) oder sud win oder wasser mit win stain vnd laus das luter[8] werden vnd guss das darunder mit rowem[j], gehaktem czubelen.

<8> **Süss gumpost**[k]

Süessen gumpost: wäsch Jungen mangolt vnd schab die wurtzen[l] vnd sud es in ainem gesaltzen wasser vnd tů[m] es denn vff ain brett, bis das es ersich[9]. nym honig vnd win gelich vil vnd erwels[n] darIn vnd[o] figen vnd baidertail oder lay[p] winber vnd färbs vnd gusz es alles vff den mangolt vnd strö enis[q] vnd mandel darunder. du macht [77r] ouch nesplan[10] vnd bieren dar In tůn, ob du wilt[r].

<9> **Schlech**[11] **gumpost**[s]

Schlech gumpost: nym win vnd honig gelich vil vnd erwels[12]. darnach nem schlechen wolberaittet[t] vnd leg sy darIn also kalt. ouch macht du biren, nesplen bestecken mit[u] gewurtz. ye nym so vil, als du an richten wilt, so belibt dem gewurtz sin krafft vnd sin gütin.

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <91>.
b *mandel*] *mandeln* Reichenauer Kochbuch.
c *mers*] *mengin vff* Reichenauer Kochbuch.
d Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <91>; zweiter Teil mit & angeschlossen.
e *lindest stengel*] *faistn czwilin* Reichenauer Kochbuch.
f *ampffren*] *ampferan vnd* Reichenauer Kochbuch.
g *sepplin*] *ysope* Reichenauer Kochbuch.
h Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <93>.
i *du*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
j *rowem*] *rotem* Reichenauer Kochbuch.
k Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <95>.
l *wurtzen*] *wurcz* Reichenauer Kochbuch.
m *tů es denn*] *zuchs* Reichenauer Kochbuch.
n *erwels*] er *well* Reichenauer Kochbuch.
o *vnd*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
p *baidertail oder lay*] *baiderlay* Reichenauer Kochbuch.
q *enis*] *es* Hs, Konj. nach Reichenauer Kochbuch.
r *ob du wilt*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.

[76^{v}]

<5> **Soße**

Auch zerstößt man Knoblauch mit Nüssen oder Mandeln und mit Weißbrot und reichere sie mit Wein und mit Honig an.

<6> **Soße**

Nimm Weinlaub und [nur?] die zarten Stengel und Ampfer, Berberislaub, Ysop, Petersilie und Salbei gleich viel und hack es und zerstoß [es] und zieh es durch ein Pfefferbrot.

<7> **Eingemachtes**

Willst du ein saures Eingemachtes [Kraut] haben, so gieß Essig mit saurer Hefe daran und gemahlenen Senf. Oder koch Wein und Wasser mit Weinstein und laß das klar werden und gieß das darunter mit rohen gehackten Zwiebeln.

<8> **Süßes Eingemachtes**

Süßes Eingemachtes: Wasch jungen Mangold und schab die Wurzeln und koch es in gesalzenem Wasser und tu es dann auf ein Brett, bis es abgetropft ist. Nimm Honig und Wein zu gleichen Teilen und koch es darin auf, und Feigen und beiderteil oder -lei Weintrauben, und färb es und gieß es alles auf den Mangold und streu Anis[1] und Mandeln darunter. Du kannst [77^{r}] auch Mispeln und Birnen hineintun, wenn du willst.

<9> **Schlehen-Kompott**

Schlehen-Kompott: Nimm Wein und Honig zu gleichen Teilen und koch es auf. Danach nehme [man] Schlehen, wohl zubereitet, und leg sie kalt hinein. Auch kannst du Birnen, Mispeln bestecken mit Gewürz. Nimm jeweils so viel, wie du anrichten willst, so bleibt dem Gewürz seine Kraft und seine Güte.

---

1 Anis] die Handschrift hat hier *es;* konjiziert nach Reichenauer Kochbuch, Nr. 95

---

s Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <96>.
t *wolberaittet*] *voll berait vnd suber* Reichenauer Kochbuch.
u *bestecken mit*] *b stecken* Hs, Konj. nach Reichenauer Kochbuch.

---

5 *ampffren*: *ampfer*: Ampfer.
6 *erbsal*: Berberis.
7 *heffel*: *hebel*: Hefe.
8 *luter*: hell, rein, klar, lauter.
9 *ersich*: *ersihen, ersigen*: auströpfeln, erschöpft, entleert werden.
10 *nesplan*: *nespel*: Mispel.
11 *schlech*: *slehe*: Schlehe.
12 *erwels* < *erwellen*: aufwallen machen, erwallen lassen.

<10> **latwärin**[a][13]

Niem[b] burätz[14] latwärin: nym II ~~lib~~ burätz blůmen vnd hack die clain. nym I ~~lib~~ honig vnd ½ mausz win vnd schum[15] das honig vor hin gar wol. vnd tů die blůmen darin vnd sůd ~~sy~~ wol, bis das[c] es dick werd. dar nach czůch es durch.[d] bewůrtz es denn, wie du wilt, vnd czůch es denn vff ain brett, bis das[e] es trucken werd.

<11> **nuß latwäre**[f]

Nuss latwäre: nym boun nuß[16], die will die schallen nit anfauchent zů herttend[g], vnd durch stichs[17] mit ainer sůllen[18] und legs in[h] gesaltzen wasser achttag, so czůcht es Im die bittrin[i] vss. darnach wäsch vnd sůd[j] mit win vnd mit honig gar [77v] wol vnd bestecks mit gewůrtz vnd bewůrtz die brů vnd behaltz in der brůge in ainem gelesten[19] geschier, als[k] das die brůge die nuß bedeck, damit[l] sy nit schimlit.

<12> **Senff**[m]

Czů ainem gůten senff nem senffsömen vnd dörr den suber vnd stoß in[n] denn In ainem morser gar klain vnd czůch in denn[o] durch ain enges tůch[p] [*vnd stoß*][q] czinmit plůt[20] vnd tů es vnder den senff vnd růr[r] es mit honig vnder ain ander[s], recht als der wachs bertt[t][21] vnd[u] wenn du wilt, so niem des selben enwenig *vnd*[v] rib[w] es mit win[x]; so haustu gůten czartten senff[y].

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <97>.
b *niem*] *an* Reichenauer Kochbuch.
c *das*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
d *durch*] *vnd* Reichenauer Kochbuch.
e *das*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
f Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <98>.
g *anfauchent czů herttend*] *an fach hertun* Reichenauer Kochbuch.
h *in*] *jn ain* Reichenauer Kochbuch.
i *bittrin*] *sur* Reichenauer Kochbuch.
j *sůd*] *sůd es* Reichenauer Kochbuch.
k *als*] *also* Reichenauer Kochbuch.
l *damit*] *daz* Reichenauer Kochbuch.
m Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <99>.
n *in*] *es* Reichenauer Kochbuch.
o *denn*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
p *nem senffsömen und dörr den suber und stoß in denn In ainem morser gar klain und czůch in denn durch ain enges tůch*] *Nym seniff samen vnd seüber jn vnd stöß jn schon vnd reib jn durch ain tůch das enng seÿ* MH <12>; *nim sempf wol geriben* Hs 20291 <17>.
q *vnd stoß*] konjiziert mit Reichenauer Kochbuch, MH <12> und Hs 20291 <17>.
r *růr*] *czwiers* Reichenauer Kochbuch.
s *czinmit plůt und tů es vnder den senff vnd růr es mit honig under ain ander*] *vnd stoß zimen plüe misch dar vnnder vnd den seniff zwier mit hónig samen vnnder einannder* MH <12>.
t *recht als der wachs bertt*] *recht als der wachs berst* Reichenauer Kochbuch; *als der wachs beraitt und mach stücklin daruss und lass trucknen* Hs 20291 <17>; *recht als ein můss* MH <12>.
u *vnd*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.

<10> **Latwerge**

Nimm Borretschlatwerge: Nimm zwei Pfund Borretschblüten und hack die klein. Nimm ein Pfund Honig, ein halbes Maß Wein und schäum den Honig gut ab. Und tu die Blüten hinein und koch sie gut, bis es dick werde. Danach zieh es durch. Würz es dann, wie du willst, und zieh es dann auf ein Brett, bis es trocken wird.

<11> **Nußlatwerge**

Nußlatwerge: Nimm Walnüsse, solange die Schalen nicht angefangen haben, hart zu werden, und durchstich sie mit einer Pfrieme und leg sie in Salzwasser acht Tage, so zieht es ihm die Bitternis aus. Danach wasch und koch [sie] mit Wein und Honig sehr [77^{v}] gut und besteck es mit Gewürz und würz die Brühe und bewahre es in der Brühe in einem glasierten Geschirr auf, so daß die Brühe die Nüsse bedecke, damit sie nicht schimmelt.

<12> **Senf**

Zu einem guten Senf nehme [man] Senfsamen und dörre den sauber und zerstoß ihn dann in einem Mörser ganz klein und zieh ihn dann durch ein enggewebtes Tuch, [zerstoße][2] Zimtblüte und tu es unter den Senf und rühr es mit Honig untereinander, recht wie Wachsbrei. Und wann [immer] du willst, so nimm davon ein wenig und reib es mit Wein; so hast du guten zarten Senf.

---

2 konjiziert nach Reichenauer Kochbuch Nr. 99

---

v *vnd*] *vns* Hs.
w *rib*] *czertrib* Reichenauer Kochbuch.
x *vnd rib es mit win*] *vnd twier jn mit wein* MH <12>.
y *vnd wenn du wilt, so niem des selben enwenig vnd rib es mit win; so haustu gůten czartten senff.*] *und wen du sin bruchen wilt, so zertrib in mit win und bruch in.* Hs 20291 <17>. – *so haustu gůten czartten senff*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.

---

13 *latwärin*: *latwarje, -werje*: durch Einkochen dicker Saft
14 *burätz*: *boraga, borras, burrabei, burretsch*: Gartenkraut.
15 *schum* < *schûmen*: schäumen, den Schaum abnehmen.
16 *boun nusz*: *boum-nuz*: Baumnüsse.
17 *durchstichs* < *durch stechen*: durchstechen, durchdringen, eigentlich und bildlich.
18 *sullen*: *siule*: Pfrieme.
19 *geleste* < *glesten*: glasiert.
20 *czinmit plůt*: *zimit-bluot*: Zimtblume.
21 *bertt*: *berte* < *beren*: schlagen, treten, kneten, klopfen; es muß also eine Art Wachsbrei gemeint sein.

<13> **wachtenlen krutt**[a] [22]

Wachtenlen krut: darzů nem[b] peterlin vnd mangolt vnd schnid es aines gelides·lang. vnd niem ain *wachtel*[c] oder me[d], vnd das dy gewaidt sigend[e], vnd beströw mit gewůrtz. vnd leg czwierend[23] als vil krut[f] als der wachtenlen sind[g] in ainen haffen[24] vnder ain andren[h], so haust du ain gůt krut[i].

<14> **krutt von louch**[j]

Niem louch, krutt vnd köll[k] vnd schnid [78r] aines[l] gelides lang. vnd röst sy in aim schmaltz vnd gůss ain[m] wasser daran vnd laus es erwallen[n] vnd leg es in ain sib, so rindt das wasser dauon[o]. So leg es In ain haffen vnd gůss milch daran, die mit[p] wissem brott durch ain tůch gezogen sy, vnd tů schmaltz daran[q].

<15> **bonen blůst**[r]

Niem bonen blůst oder ärwis blůst, wickenplůst[25] vnd dör die suber am lufft vnd puluers die schon. vnd wenn du In dem iaur sultz[26] wilt machen[s], So nym des busches[t] ye vunder ain mauß 1½ lott[27] vnd bind[u] es in ain suber tüchlin vnd sůd es in der sultz; so gestaut die sultz[v]. ouch ist hussen pletter[28] und allerlay[w] fisch pletter gůt in sultzen, wann sy gestaund dauon[x]. sultzen sind ouch gůt czegiessend In gelöst[y] geschier[z] oder In staini[aa] oder In zinny vnd sy kalt giessen. vnd die geschier sol man setzen vff kalt stain oder vff kalt ertrich in kellern oder anderschwa[bb].

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <100>.
b *Wachtenlen krut: darzů nem*] *Zů ainem wachtel krutt nim* Reichenauer Kochbuch.
c *wachtel*] *wachel* Hs.
d *oder me*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
e *vnd niem ain wachel oder me, vnd das dy gewaidt sigend*] *vnd niem ain wachetlen schůn gebraỳt* Reichenauer Kochbuch.
f *krut*] *krutes* Aug pap. 125.
g *als der wachtenlen sind*] *als der wachtlen ?s* Reichenauer Kochbuch.
h *vnder ain andren*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
i *in ainen haffen vnder ain andren, so haust du ain gůt krut*] *in ain hafen vnd sůd daz vnder ainander* Reichenauer Kochbuch.
j Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <102>.
k *Niem louch krutt vnd köll*] *Zů ainem löch krut nim wiß löch und köln* Reichenauer Kochbuch.
l *aines*] *es ains* Reichenauer Kochbuch.
m *ain*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
n *es erwallen*] *er wallen* Reichenauer Kochbuch.
o *so rindt das wasser dauon*] *wen daz wasßer dar von kum* Reichenauer Kochbuch.
p *die mit*] mit Hs.; *Die mit aim* Reichenauer Kochbuch.
q *vnd tů schmaltz daran*] *vnd tů schmalcz dar an vnd sůd schwinin schmalcz dar czů* Reichenauer Kochbuch.
r Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <105>.
s *wilt machen*] *machist* Reichenauer Kochbuch.
t *des busches*] *des puluers* Reichenauer Kochbuch.

<13> **Wachtelkraut**

Wachtelkraut: Dazu nehme [man] Petersilie und Mangold und schneid das in Stücke von der Länge eines [Finger]gliedes. Und nimm eine Wachtel oder mehr, und daß sie ausgeweidet seien, und bestreu mit Gewürz. Und leg doppelt so viel Kraut, wie an Wachteln da sind, in einen Topf miteinander, so hast du ein gutes Kraut.

<14> **Lauchgemüse**

Nimm Lauch, Kraut und Kohl und schneid [78r] [das] in Stücke von der Länge eines [Finger]gliedes, Und röste sie in etwas Schmalz und gieß Wasser daran und laß es aufkochen und leg es in ein Sieb, so tropft das Wasser ab. Dann leg es in einen Topf und gieß Milch daran, die mit Weißbrot durch ein Tuch gezogen sei, und tu Schmalz daran.

<15> **Bohnenblüten**

Nimm Bohnenblüten oder Erbsenblüten, Wickenblüten und dörr die sauber an der Luft und zerstoß sie schön zu Pulver. Und wenn du in dem Jahr Sülze machen willst, so nimm von dem Büschel je für ein Maß 12 Lot und bind es in ein sauberes Tüchlein und koch es in der Sülze; so wird die Sülze fest. Auch ist Hausenblase und allerlei Fischblasen gut zu Sülzen, denn sie werden davon fest. Es ist auch gut, Sülzen in glasiertes Geschirr zu gießen oder in steinernes oder in zinnenes; und [man] soll sie kalt gießen. Und die Gefäße soll man auf kalten Stein setzen oder auf kaltes Erdreich in Kellern oder anderswo.

---

u *bind*] *wind* Reichenauer Kochbuch.
v *so gestaut die sultz*] *so bestät die sulcz* Reichenauer Kochbuch.
w *allerlay*] *all* Reichenauer Kochbuch.
x *wann sy gestaund dauon*] *wan si gestan der wol* Reichenauer Kochbuch.
y *In gelöst*] *Ingelöst* Hs.
z *geschier*] *geschieren* Reichenauer Kochbuch.
aa *stäini*] *stainina geschieren* Reichenauer Kochbuch.
bb *in kellern oder anderschwa*] *wa du wilt* Reichenauer Kochbuch.

---

22 *krutt*: *krut*: kleinere Blätterpflanze, Kraut, Gemüse; auch das bereitete Gericht.
23 *zwierend*: *zwir, zwier, zwire*: zweimal.
24 *haffen*: *hafen*: Topf.
25 *plüst*: *bluost*: Blüte.
26 *sultz*: *sulz*: Sülze.
27 *lott*: *lot*: Gewicht.
28 *hussen pletter*: *hausen-blater*: Blase des Hausen oder Stör.

2.2.2.2. Cgm 384 II – Edition

[103v] <1> **Wiltu ain basteten**[a] machen, so nyem ainen gewelten[b] taig vnd mach daruß ainen scherben[1]. vnd *hak*[c] ain jung tuben oder ain Junges hůn[d] cze klainen stucken row vnd schnid den speck wůrfflot. vnd leg es denn in den scherben vnd bewůrtz es wol. vnd leg ain ander blat von gůten ayern darůber vnd bach es in ainem ofen.

<2> **bastent**[e]
Ouch machet man ain bastent von ayer, käss vnd ander dingen, trucken oder naß. Ouch werdent sy gůt von figen vnd mit winbern. Ouch macht man sy mit gůten biern vnd gewůrtz. Och verend[2] morochen[f3] darIn tůt[g] vnd allerlay gewůrtz[h].

<3> **bastent**[i]
Ouch *macht*[j] man ain basteten von fischen. nyem wellerlay[k4] du wilt, vnd tů ain wenig gůtin brůgin darIn vnd win vnd schmaltz. vnd gewůrtz darIn. Es sind ouch allay[l] fögel, gros vnd klain, vnd gäns vnd entten gůt darIn. Ouch macht man kalbflaisch, speck vnd peterlin wol gehakt darIn.

[104r] <4> **bastent**[m]
Ain bastet nyem ainen hertten wolgewelten taig von ayern oder suß. vnd mach ainen hochen scherben[5] daruss, ainer hand höchin oder wie hoch du wilt. vnd hab ain Jung tuben oder ain Jung hůn oder was du wilt[n] von flaisch oder machs in der grössin als ainen hafen brauten. vnd hack speck[o] darIn vnd bewůrtz vnd färbs als row[p]. vnd tů es in den scherben vnd beschlůss es mit ainem ayer plat[q] oder suss mit ainem plat gar wol[r], das kain dampff noch nichtz dauon mug kumen[s]. vnd bach in ainem ofen. vnd *macht*[t] ouch wol ain[u] gůten[v] flaisch brůge oder gůten win ain tail darIn beschliessen oder schmaltz.

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <1>.
b *gewelten*] *herten gewelten* Reichenauer Kochbuch.
c *hak*] *hab* Hs.; *hack ain jung tuben oder ain iunges hůn vnd gůten speck, vnd hack* Reichenauer Kochbuch.
d *hůn*] *hůn vnd gůten speck vnd hack die tuben oder daz hůn* Reichenauer Kochbuch.
e Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <2>.
f *verend morochen*] *wårent morouch* Reichenauer Kochbuch.
g *tůt*] *gůt* Reichenauer Kochbuch.
h *gewůrtz*] *gewürcz dar an ist gůt* Reichenauer Kochbuch.
i Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <3>.
j *macht*] *mach* Hs.
k *nyem wellerlay*] *nim alle schlygen, ferchenen, grouß trischen oder mach stuben, selan, gauckfich, felchen, jung hecht oder brachß man dar in* Reichenauer Kochbuch.
l *allay*] *allerlay* Birlinger.
m Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <4>.
n *oder was du wilt*] *oder willu* Reichenauer Kochbuch.

2.2.3.2. Cgm 384 II – Übersetzung

[103v] <1> [Pastete aus Taube oder Huhn]
Willst du eine Pastete machen, so nimm einen ausgerollten Teig und mach daraus eine Form und hacke eine junge Taube oder ein junges Huhn roh in kleine Stücke und schneide Speck in Würfel und leg es dann in die Form und würze es gut. Und leg einen zweiten Pfannkuchen aus guten Eiern darüber und backe es in einem Ofen.

<2> **Pastete**
Auch macht man eine Pastete von Eiern, Käse und anderen Dingen – trocken oder naß. Auch werden sie gut mit Feigen und mit Weinbeeren. Auch macht man sie mit guten Birnen und Gewürz. Auch Morcheln vom letzten Jahr gebt hinein und allerlei Gewürz.

<3> **Pastete**
Auch macht man eine Pastete mit Fischen. Nimm welcherlei [Fisch] du willst und tu etwas gute Brühe daran und Wein und Schmalz und Gewürz hinein. Es sind auch allerlei Vögel – große und kleine, Gänse und Enten – gut darin. Auch gibt man Kalbfleisch, Speck und kleingehackte Petersilie hinein.

[104r] <4> **Pastete**
Eine Pastete: Nimm einen festen, gut ausgerollten Teig von Eiern oder sonstigem. Und mach eine Form mit hohem Rand daraus, eine Hand hoch oder wie hoch du willst. Und nimm eine junge Taube oder ein junges Huhn oder welches Fleisch du willst oder mach es in Größe wie einen Topfbraten. Und hacke Speck hinein und würze es und färbe alles [im] rohen [Zustand]. Und tu es in die Form und verschließe es gut mit einem Eierpfannkuchen oder sonst einem Teig, so daß kein Dampf oder sonst etwas entweichen kann und backe es in einem Ofen. Auch kann man gute Fleischbrühe oder ein wenig guten Wein oder Schmalz hineingeben.

---

o speck] guoten speck Reichenauer Kochbuch.
p *als row*] *also rowt* Reichenauer Kochbuch.
q *plat*] *blat wol* Reichenauer Kochbuch.
r *gar wol*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
s *dauon mag kumen*] *dar von müg* Reichenauer Kochbuch.
t *macht*] *mach* Hs; *du macht* Reichenauer Kochbuch.
u *ain*] *ainer* Reichenauer Kochbuch.
v *güten*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.

---

1 *scherben*: ausgewellten Teig / *blat* (hier): flacher Pfann- oder Eierkuchen.
2 *verend*: vom vorigen Jahr, vom vergangenen Jahr.
3 *morochen*: Morcheln.
4 *wellerlay*: welcherlei.
5 *hochen scherben*: ausgewellter Taig mit hohem Rand.

<5> **ainen pfeffer**[a6]

Niem ain leber vnd braut die. vnd schnid darnach das vss darab[b] vnd schnid die leber czů schnitlin. vnd was darab geschnitten werd, das stoss In ainem morser vnd tů ruggin brott vnd brůgin vnd win oder essich *[darzů]*[c]. darnach well es in ainer pfannen, das wirt ain leber pfeffer.

<6> **pfeffer schwartz**[d]

Ainen schwartzen pfeffer also nyem[e] [104[v]] gebättes[7] brott ruggis[f] vnd czůch es durch mit der brůge vnd mit win vnd essich, das es genůg sy, vnd bewůrtz es. vnd tů speck darIn als vor ist geschriben vnd erwöll das wild prätt[g].

<7> **Rech leber**[h]

Ain essen von ainer reh leber. niem die leber vnd sůd sy oder braut sy oder röst sy. darnach hack sy klain oder stoß sy klain[i] oder stoß sy mit ainem ruggin brott[j] In[k] ainer gůten brůgin vnd nym[l] win vnd ain wenig essich darIn vnd speck als vor geschriben ist. vnd sůd es vnd richt es in schůsslen vnd gib ain gebachen ayer plat daruff.

<8> **leber**[m]

Niem[n] ain schäffin oder ain kelberlin[o] leber vnd sůd die vnd stoss sy gar klain mit als vil brottes. vnd gůß win oder essich oder baidin darIn vnd czůchs durch vnd bewůrtz es und färbs vnd laus es erwallen vnd gib fogel darIn[p]. wilt du aber es gern vast[q] sůss machen, so tů gůt honig[r] dar vnder nach dinem gefallen[s]. darIn *macht* du[t] geben rebhůnr fögel vnd czame hůnr gebrauten [105[r]] vnd ainen gebresseten[u8] kopff, ain gebräten hierß leber oder ander ding.

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <5>.
b *uss*] *usser* Birlinger.
c *darzů*] Ergänzung der Herausgeber.
d Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <6>. – *schwartz*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
e *also nyem*] *mach also* Reichenauer Kochbuch.
f *gebättes brott ruggis*] *gebrent ruggi brott* Reichenauer Kochbuch.
g *erwöll das wild prätt*] *wölk daz wiltprät wol darin* Reichenauer Kochbuch.
h Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <7>.
i *klain oder stosz sy klain*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
j *brott*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
k *In*] *und* Reichenauer Kochbuch.
l *vnd nym*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
m Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <8>.
n *Niem*] *Nun nim* Reichenauer Kochbuch.
o *kelberlin*] *kelbri* Reichenauer Kochbuch.
p *gib fogel darIn*] *die fogel gib dar in* Reichenauer Kochbuch.
q *gern vast*] *fast* Reichenauer Kochbuch.

<5> **Einen Pfeffer**
Nimm eine Leber und brate sie. Danach schneide das Äußere ab und schneide die Leber in kleine Scheiben. Und das, was abgeschnitten wird, stoße in einem Mörser und tu Roggenbrot und Brühe und Wein oder Essig dazu. Danach laß es in einer Pfanne köcheln, das wird ein Leberpfeffer.

<6> **Ein schwarzer Pfeffer**
Einen schwarzen Pfeffer [mach] so: Nimm [104^{v}] geröstetes Roggenbrot und durchtränke es mit der Brühe und mit Wein und Essig, bis es genug ist, und würze es. Und tu Speck hinein, wie vorher geschrieben steht, und koch das Wildbret darin.

<7> **Rehleber**
Ein Essen von einer Rehleber: Nimm die Leber und koch sie, brate sie oder röste sie. Danach hacke sie klein oder stoße sie klein oder zerstoße sie mit einem [Stück] Roggenbrot in einer guten Brühe. Und tu Wein und ein wenig Essig hinein und Speck, wie vorher geschrieben ist, und koch es und richte es in einer Schüssel an und gib einen gebackenen Eierpfannkuchen darüber.

<8> **Leber**
Nimm eine Schafs- oder Kalbsleber und koch sie und stoße sie mit der gleichen Menge Brot ganz klein. Und gieß Wein oder Essig oder beides daran und schlage es durch und würze und färbe es. Und laß es aufkochen und gib Vögel hinein. Willst du es aber gern etwas süß machen, so tu nach deinem Belieben guten Honig hinein. Dahinein kannst du gebratene Rebhühner, Vögel und zahme gebratene Hühner [105^{r}] und einen Preßkopf, eine gebratene Hirschleber oder andere Dinge geben.

---

r *honig*] *sidel hung* Reichenauer Kochbuch.
s *gefallen*] *willen* Reichenauer Kochbuch.
t *macht du*] *nach du* Hs; *machtu* Reichenauer Kochbuch.
u *gebresseten*] *gebrössoten* Reichenauer Kochbuch.

---

6 *pfeffer*: scharf gewürzte Soße.
7 *gebättes* < *bæhen*, *bæn*: erwärmen, rösten.
8 *gebresseten*: part. perf. zu pressen.

<9> **schwartz pfeffer**[a]

Ouch mach *an*[b] karpffen, an brachsne[c9], an schligen[10] oder ander visch[d] ainen schwartzen pfeffer, der dick ist als an ainem wildprätt[e]. Ouch mach ainen schwartzen pfeffer mit honig an gantz visch, groppen[11], grundlen[12] vnd an wellerlay[f] du wilt. suss anderlay[g13] pfeffer an fisch vnd[h] durch gezogen ärwißen[14], von pfefferbrott[15], von mell vnd von czůbelen[i16], von pfeffer vnd dürre pfeffer[17]. Mach als din gewonhait ist.

<10> **pfeffer**[j]

Ain pfeffer an krepss mach also. nyem kreps[k] vnd sůd sy als vor ist geschriben[l]. vnd czůch sy durch mit win vnd mit essich. vnd schell denn die gesotten kreps, die schären vnd die bůch vnd die schwäntz. vnd sůd die bain von den bůchen vnd tů das in die durch gezognen kreps. vnd bewůrtz es, als du wilt, vnd sůd es, als du wilt[m], als ainen pfeffer.

[105v] <11> **gefůlt krepss**[n]

Niem[o] gros krepss vnd nyem[p] die schallan[q] also gantz dauon. nyem[r] das ynder[s18] daruss vnd wierff[t] das böß dauon, vnd hack das ander vff[u] ainem suberm[v] brett, vnd schlach gebachen[w] ayer[x] darIn[y], vnd hack es vnder ain andren[z]; vnd bewůrtz vnd färbs vnd fůll die kreps schallan[aa] damit, vnd stoss die schallan[bb] vber ain andren[cc], vnd legs vff ain rost[dd] vnd brauts gar wol.

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <9>.
b *an*] *ain* Hs; *an* Reichenauer Kochbuch.
c *brachsne*] *brachsman* Reichenauer Kochbuch.
d *oder ander fisch*] *vnd an felcken vnd an sollich* Reichenauer Kochbuch.
e *an ainem wildprätt*] *ain wilpraut* Reichenauer Kochbuch.
f *wellerlay*] *welcherlaÿ visch* Reichenauer Kochbuch.
g *anderllay*] *ander* Reichenauer Kochbuch.
h *vnd*] *von* Reichenauer Kochbuch.
i *von mel vnd von czůbelen*] *von zwibelen, von mel* Reichenauer Kochbuch.
j Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <10>. – *pfeffer*] *Pfeffer an kreps* Birlinger.
k *kreps*] *kreps rowt* Reichenauer Kochbuch.
l *vor ist geschriben*] *vorgeschriben ist* Reichenauer Kochbuch.
m *als du wilt*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
n Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch Nr. <11> und <33>.
o *Niem*] *Nem* Reichenauer Kochbuch <33>.
p *nyem*] *nem* Reichenauer Kochbuch <33>.
q *schallan*] *schalen* Reichenauer Kochbuch <11> und <33>.
r *nyem*] *nem* Reichenauer Kochbuch <33>.
s *ynder*] *inner* Reichenauer Kochbuch <11> und <33>.
t *wierff*] *wirf* Reichenauer Kochbuch <11> und <33>.
u *das ander vff*] *daz ander suber vf* Reichenauer Kochbuch <11>.
v *suberm*] *suberen* Birlinger; *subern* Reichenauer Kochbuch <11>.
w *gebachen*] *bachen* Reichenauer Kochbuch <33>.
x *ayer*] *aiger* Reichenauer Kochbuch <11> und <33>.

<9> **Schwarzer Pfeffer**

Auch mach an Karpfen, Brassen, an Schleie oder andere Fische einen schwarzen Pfeffer, der so dick ist wie an einem Wildbret. Auch mach einen schwarzen Pfeffer mit Honig an ganze Fische, Groppen, Gründlinge und an welche du sonst willst. Einer andere Art Pfeffer zu Fisch: Von Erbsen, von Pfefferbrot, von Mehl und von Zwiebeln, von Pfeffer und dürrem Pfeffer. Mach es, wie es deine Gewohnheit ist.

<10> **Pfeffer**

Einen Pfeffer zu Krebsen mach folgendermaßen: Nimm Krebse und koch sie, wie zuvor beschrieben und schlag sie mit Wein und Essig durch. Und schäle dann die gesottenen Krebse, die Scheren und die Bäuche und Schwänze. Und koch [lies wohl: schneide] die Beine von den Bäuchen und tu das in die durchgezogenen Krebse. Und würze es, wie du willst, und koch es, wie du willst, wie einen Pfeffer.

[105v] <11> **Gefüllte Krebse**

Nimm große Krebse und entferne die Schalen ganz. Und nimm das Eingeweide aus und wirf das Schlechte weg, und hack das andere auf einem sauberen Brett, und schlag gebackene Eier hinein und hack es miteinander; und würz und färb es und füll die Krebsschalen damit, und stoß die Schalen übereinander und leg sie auf einen Rost und brate sie gut.

---

y *darIn*] *dar* Reichenauer Kochbuch <11>.
z *andren*] *ander* Reichenauer Kochbuch <11> und <33>.
aa *schallan*] *schalen* Reichenauer Kochbuch <33>.
bb *schallan*] *hüsan* Reichenauer Kochbuch <33>.
cc *bewúrtz vnd färbs und fúll die kreps schallan damit, vnd stoss die schallan vber ain andren*] fehlt im Reichenauer Kochbuch <11>; *andren*] *ander* Reichenauer Kochbuch <33>.
dd *legs vff ain rost*] *stoß an ain spÿsslin und legs vff ain rost* Reichenauer Kochbuch <33>.

---

9 *brachsne*: Brachse.
10 *schligen*: Schleie.
11 *groppe*: die Groppe (ein Fisch).
12 *grundlen*: Grundeln.
13 *anderlay*: eine andere Art, andersgeartete.
14 *ärwißen*: Erbsen.
15 *pfefferbrot*: Gewürzbrot.
16 *czúbelen*: Zwiebeln.
17 *dúrre pfeffer*: Pfefferkörner?.
18 *ynder*: das Innere, vgl. *in-äder, in-geäder*: Eingeweide.

<12> **kreps pfeffer**[a]

Niem kreps vnd sůd die vnd schels, das die häls[b] bloß sy, vnd die schallan dauon komen.[c] dar nach nyem row[d] kreps, vnd nyem czů[e] den augen vss vnd das kaut[19] dauon,[f] vnd stoss[g] sy denn in ainem morser, vnd strich[h] durch ain tůch oder durch ain[i] sib mit win oder mit essich; vnd bewůrtz[j] vnd mach ain pfeffer an die geschelten krepss.[k]

<13> **pfeffer**[l]

Bach ain plat in ainer pfannen vnd schnid daruss wůrffelt vnd mach ainen schwarczen pfeffer vss brott, mell vnd visch brůge[m], vnd laus[n] das gebachen darIn erwallen, vnd röst[o] ain wenig [106r] wiß *brott in ól*[p] oder In schmaltz wůrflott vnd strów es darvff.[q]

<14> **für hess**[r20]

Czů ainem fürhess: niem die lungen[s] vnd die lebren vnd die westin[t21] von den hassen[u], vnd czerschnid das wůrfflott vnd fauch[v22] den schwaiß[23] vnd sůd es damit, vnd tů ain wenig brůge, win[w] vnd[x] essich vnd honig[y] vnd speck dar czů; so haust du ain gůt fůrhess.

<15> **fůrhess**[z]

Ain fůrhess: nyem die lungen vnd lebren[aa] vnd fauch den schwaiß von ainem hassen, vnd hackes klain vnd sud es mit dem schwais, mit[bb] dem wildprätt, mit win vnd mit essich vnd mit gůtter brůgin[cc]; vnd hack speck gar klain ouch[dd] darIn, vnd laus in vor vss gaun in ainer pfannen[ee]. czůch in den durch ain tůch mit gebätem[ff24] ruggin brott, vnd bewůrtz vnd laus es[gg] erwallen[hh].

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <12>.
b *häls*] *höls*?
c *die häls bloß sy vnd die schallan davon komen*] *die hels plos sind vnd die schal da von kom* Reichenauer Kochbuch.
d *row*] *grün* Reichenauer Kochbuch.
e *vnd nyem czů*] *czů* Reichenauer Kochbuch.
f *davon*] *davon kom* Reichenauer Kochbuch.
g *vnd stoss*] *stoß* Reichenauer Kochbuch.
h *strich*] *strichs* Reichenauer Kochbuch.
i *oder durch ain*] *oder ain* Reichenauer Kochbuch.
j *bewůrtz*] nur hier *ů*, sonst immer *bewůrtz*.
k *die geschelten krepss*] *den schelten kreps* Reichenauer Kochbuch.
l Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <13>.
m *visch brůge*] *fisch* Birlinger; *brüg* Reichenauer Kochbuch.
n *laus*] *laß* Reichenauer Kochbuch.
o *röst*] *rösch* Reichenauer Kochbuch.
p *brott in ól*] so Reichenauer Kochbuch; *brott mell* Hs.
q *strów es daruff*] *strö dar uf* Reichenauer Kochbuch.
r Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <14>.
s *die lungen*] *ain lungun* Reichenauer Kochbuch.
t *westin*] *wüst* Reichenauer Kochbuch.
u *den hassen*] *dem hasen* Reichenauer Kochbuch.

<12> **Krebspfeffer**
Nimm Krebse und koch die und schäl sie, bis die Hälse bloß sind und die Schalen sich ablösen. Danach nimm rohe Krebse und nimm sie bis zu den Augen aus und wirf das Schlechte weg und zerstoß sie dann in einem Mörser und streich [sie] durch ein Tuch oder durch ein Sieb mit Wein oder mit Essig; und würz und mach einen Pfeffer für die geschälten Krebse.

<13> **Pfeffer**
Back einen Eierkuchen in einer Pfanne und schneid Würfel daraus, und mach einen schwarzen Pfeffer aus Brot, Mehl und Fischbrühe, und laß das Gebackene darin aufwallen, und röste ein wenig [106r] gewürfeltes Weißbrot in Öl oder in Schmalz und streu es darauf.

<14> **Vorspeise**
Zu einer Vorspeise: Nimm die Lunge und die Leber und das Gekröse von den Hasen, und zerschneid das in Würfel, und fang das Blut auf und siede es damit, und tu ein wenig Brühe, Wein und Essig und Honig und Speck dazu; so hast du eine gute Vorspeise.

<15> **Vorspeise**
Eine Vorspeise: nimm die Lungen und die Leber und fang das Blut von einem Hasen auf, und hack es klein und siede es mit dem Blut, mit dem Wildfleisch, mit Wein und mit Essig und mit einer guten Brühe; und hack Speck ganz klein auch dazu, und laß ihn zuvor in einer Pfanne aus. Schlag ihn mit geröstetem Roggenbrot durch ein Tuch, und würz es und laß es aufwallen.

---

v *fauch*] *fanch* Reichenauer Kochbuch.
w *ain wenig brüge, win*] *ain wenig win* Reichenauer Kochbuch.
x *vnd*] *oder* Reichenauer Kochbuch.
y *honig*] *hong* Reichenauer Kochbuch.
z Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <15>.
aa *lebren*] *die leber* Reichenauer Kochbuch.
bb *mit*] *vnd* Birlinger; *vnd mit* Reichenauer Kochbuch.
cc *brügin*] *grú brúgin* Hs; *brüg* Reichenauer Kochbuch.
dd *gar klein ouch*] *ouch gar klein* Reichenauer Kochbuch.
ee *in vor uss gaun in ainer pfannen*] *en uß gen der pfannen* Reichenauer Kochbuch.
ff *gebätem*] *gebrantem* Reichenauer Kochbuch.
gg *es*] *ers* Hs.
hh *laus es erwallen*] *erwell es* Reichenauer Kochbuch.

---

19 *kaut*: alemannisch für *kât*: das Böse.
20 *fürhess, vor-essen*: Vorspeise, vorwiegend aus Innereien.
21 *westin* < *wanst, wänstlein*: Magen, Gekröse.
22 *fauch*: *au* für *â* < *vâh* → fang.
23 *schwaiß*: Blut.
24 *gebät*: *bähen*: leicht rösten.

<16> **Galray**[a][25]
Ouch *machtu*[b] nemen ain durchslagen[c] pfeffer brott, vnd das färb vnd bewůrtz[d] vnd vil essich daran, vnd öpffel klain geschnitten vnd gehakt daran; vnd [106v] laus[e] das ain wenig erwallen daran, vnd gůss das vff den kopff vnd gibs da mit.

<17> **Niem ain hiers leber**[f] vnd braut die. darnach schnid das vsser darab vnd stoss es in ainem morser mit ruggim[g] brott vnd honig vnd win, vnd trib es durch ain tůch, vnd bewůrtz vnd erwell die leber[h] darnach, vnd gib das kalt czů essend[i]. das ist ain leber galray[j].

<18> **reckolter**[k] **fogel**[126]
Niem reckolter[m] fogel, die suber beraitt sind, vnd so du sy gewaidest, so stoss den[n] magen also gantz wider in, vnd Erwelle in[o] ainer gůten flaisch brůge[p]. darnach röst[q] in ainem[r] schmaltz, vnd nyem aines kalbes oder aines schauffes[s] leber, vnd stoß in ainem morser vnd als vil prottes[t] darczů, vnd gůß daran ain wenig win[u] vnd[v] essich, vnd schlachs durch ain tůch. bewůrtz[w] vnd färbs wol, vnd erwöls[x] in ainer pfannen vnd gib die reckolter fogel[y] darIn.

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <16>. – *Galray*] *Galrain* Reichenauer Kochbuch.
b *machtu*] *macht* Hs; konjiziert nach Reichenauer Kochbuch .
c *durchslagen*] *durch geschlagen* Reichenauer Kochbuch.
d *färb vnd bewůrtz*] *färben vnd bewürczen* Reichenauer Kochbuch.
e *laus*] *Und laus* Hs.
f Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <17>. – Vgl. auch das Rezept Nr. <122> in MH.
g *mit ruggim*] *mitruggim* Hs.; *mit rugin* Reichenauer Kochbuch.
h *leber*] *lebran* Reichenauer Kochbuch.
i *essend*] *essen* Reichenauer Kochbuch.
j *galray*] *galrain* Reichenauer Kochbuch.
k *reckolter*] *kranat* Reichenauer Kochbuch.
l Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <18>.
m *reckolter*] *kranat* Reichenauer Kochbuch.
n *den*] *denn* Reichenauer Kochbuch.
o *Erwelle in*] *erwel in in* Reichenauer Kochbuch.
p *gůten flaisch brůge*] *gůtter flaisch brüg* Reichenauer Kochbuch.
q *röst*] *rösch* Reichenauer Kochbuch.
r *ainem*] *aim* Reichenauer Kochbuch.
s *schauffes*] *schafes* Reichenauer Kochbuch.
t *prottes*] *brautes* Reichenauer Kochbuch.
u *daran ain wenig win*] *ain wenig win daran* Reichenauer Kochbuch.
v *vnd*] *oder* Reichenauer Kochbuch.
w *bewůrtz*] *vnd bewürcz* Reichenauer Kochbuch.
x *erwöls*] *erwel daz* Reichenauer Kochbuch.
y *reckolter fogel*] *krannatfogel* Reichenauer Kochbuch.

<16> **Sülze**
Du kannst auch ein durch [ein Sieb] geschlagenes Pfefferbrot [= Soßenkuchen] nehmen und färb [das] und würz [es] und viel Essig dazu und kleingeschnittene und gehackte Äpfel dazu; und [106v] laß das ein wenig aufwallen, und gieß das aus auf den Kopf und reiche es damit.

<17> [Hirschleber]
Nimm eine Hirschleber und brate die. Danach schneide das Äußere weg und stoß es in einem Mörser mit Roggenbrot und Honig und Wein, und treib es durch ein Tuch, und würz und erhitze danach die Leber, und reiche es kalt zu essen. Das ist eine Lebersülze.

<18> **Wacholderdrosseln**
Nimm Wacholderdrosseln, die sauber vorbereitet sind, und wenn du die Eingeweide herausnimmst, stoß den Magen wieder ganz hinein, und koch [die Vögel] in einer guten Fleischbrühe. Danach röste [sie] in Schmalz, und nimm Kalbs- oder Schafsleber, und stoß sie in einem Mörser mit gleich viel Brot dazu, und gieß ein wenig Wein und Essig hinzu, und schlag es durch ein Tuch. Würz und färb es gut, und erhitze es in einer Pfanne und reiche die Wacholderdrosseln darin.

25 *galray*: Gallerte aus Tier- und Pflanzenstoffen.
26 *reckolter fogel*: alemannisch für Wacholderdrossel.

<19> **galray**[a]

Czů ainem galray[b]: *niem win*[c], essich[d] vnd honig[e] vnd lepczelten vnd stos es vnder ain ander, vnd sihe es durch [107[r]] ain tůch, vnd sůd es vnd gůss es denn etwar In vnd laus es kalt werden. so wirt es gůt.

<20> **galray**[f]

Ain galray[g]: niem essich, win vnd honig[h] vnd pfeffer brott, vnd stoß es vnderain andren[i]; vnd czůch es durch vnd machs dann[j], vnd bewůrtz es vnd erwöls, vnd gib es kalt wenn[k] du wilt, mit visch oder mit flaisch, wiltprät[l], gesottes oder gebraten.

<21> **Galray**[m]

Ouch mach ain galray[n] von win, essich vnd von visch brůge[o]; gewůrtzt, gefärbt[p], mit honig[q] vnd pfefferbrott[r] vnd bloß[s] erwölt, vnd gibs kalt nebend[t] vischen, gesotten oder gebrauten, als ain sältz.

<22> **galray**[u]

Ain galray[v] an ain hassenleber oder an ain ander leber, gebrautten[w] vnd schnid das vsser darab, vnd stoß das wol mit ruggim[x] brott vnd honig[y] vnd essich, vnd czůch es durch vnd bewůrtz es[z] vnd erwöll es, so wiert es schwartz vnd gibs[aa] kalt czů der leber. Du solt och[bb] die leber darIn[cc] erwellen.

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <19>. – *galray*] *galrain* Reichenauer Kochbuch; vgl. das Rezept Nr. <13> in MH.
b *galray*] *galray* aus *galryy* verbessert Hs.
c *niem win*] *win* Hs.
d *essich*] *vnd essich* Reichenauer Kochbuch.
e *honig*] *hong* Reichenauer Kochbuch.
f Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <20>.
g *galray*] *galrain* Reichenauer Kochbuch.
h *vnd honig*] *hong* Reichenauer Kochbuch.
i *stoß es vnderain andren*] *stoß vnder ain ander* Reichenauer Kochbuch.
j *machs dann*] *mach es dünn* Reichenauer Kochbuch.
k *wenn*] *weder* Reichenauer Kochbuch.
l *visch oder mit flaisch, wiltprät*] *fisch, flaisch oder wiltprät* Reichenauer Kochbuch.
m Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <21>. – *Galray*] *galrain* Reichenauer Kochbuch.
n *galray*] *galrain* Reichenauer Kochbuch.
o *visch brúge*] *fischen brügen* Reichenauer Kochbuch.
p *gefärbt*] *vnd gefärbet* Reichenauer Kochbuch.
q *honig*] *hong* Reichenauer Kochbuch.
r *pfefferbrott*] *mit pfeffer brot* Reichenauer Kochbuch.
s *bloß*] *blouß* Reichenauer Kochbuch.

<19> **Sülze**
Zu einer Sülze: [Nimm] Wein, Essig und Honig und Lebkuchen und zerstoß es miteinander, und seihe es durch [107r] ein Tuch, und koch es und gieß es in etwas hinein und laß es kalt werden. So wird es gut.

<20> **Sülze**
Eine Sülze: Nimm Essig, Wein und Honig und Pfefferbrot [= Soßenkuchen], und zerstoß es miteinander, und schlag es durch und mach es dünn, und würz es und erhitze es, und reiche es kalt, wenn du willst, mit Fisch oder mit Fleisch, Wildfleisch, Gesottenem oder Gebratenem.

<21> **Sülze**
Mach auch eine Sülze aus Wein, Essig und aus Fischbrühe; gewürzt mit Honig und Pfefferbrot [= Soßenkuchen], gefärbt und nur aufgekocht, und reiche es kalt zu Fisch, Gesottenem oder Gebratenem, als eine Soße.

<22> **Sülze**
Eine Sülze für eine Hasenleber oder eine andere Leber, brate sie und schneide das Äußere weg, und zerstoß das gut mit Roggenbrot und Honig und Essig, und schlag es durch und würz es und erhitze es, so wird es schwarz, und reiche es kalt zu der Leber. Du sollst [kannst?] auch die Leber darin erhitzen.

---

t *nebend*] *neben* Reichenauer Kochbuch.
u Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <22>. - *galray*] *Galrait* Reichenauer Kochbuch.
v *galray*] *galrait* Reichenauer Kochbuch.
w *hassenleber oder an ain ander leber, gebrautten*] *hiersleber: braut hiersleber gar wol* Reichenauer Kochbuch.
x *ruggim*] *ruggin* Birlinger.
y *honig*] *hong* Reichenauer Kochbuch.
z *bewürtz es*] *bewürcz* Reichenauer Kochbuch.
aa *gibs*] *gib es* Reichenauer Kochbuch.
bb *och*] *ouch* Reichenauer Kochbuch und Birlinger.
cc *darIn*] *dar an* Reichenauer Kochbuch.

<23> **galray[a] an ain ganß[b]**

[107v] Ain knobloch galray an ain ganß. Niem ain Jung gans[c] die wol vnd schön berait sy vnd gebrauten[d]. daran mach[e] knobloch vnd wiß brot gelich vil vnd stoß das wol vnd nyem[f] den essich[g] daran vnd honig vnd czuch es vor durch[h] vnd bewurtz[i] ob du wilt. es ist aber[j] nit gewonlich.

<24> **bern kopff[k]**

Ain bern kopff oder ain schwin kopff[l] berait suber vnd taill in enzway vnd sud in gar wol vnd schnid die hut wurfflott also, das sy[m] an ain andren belib vff dem bain, vnd leg in vff ain rost vnd guß haiß schmaltz daruff vnd besäyge es mit gewurtz in die[n] wunden vnd gibs trucken.

<25> **Niem ainen bern kopff[o]** vnd beseng den gar wol[p] vnd leg in vff ainen rost vnd braut in gar wol vnd beströw In gar wol[q] mit gewurtz; vnd wenn du in geben wilt[r], so gib ainen schwartzen pfeffer darzů.

<26> **bern[s]**

Darnach aber von dem bern: schnid hend, fůß vnd[t] sud sy gar wol. nauch [108r] der lengi vnd so es[u] geschnitten werden[v] nach den czechen vnd gib ainen galray[w] pfeffer darzů.

<27> **brauten[x]**

Niem den arßdarm von dem kalb vnd mach den gar suber vnd hack die lungen vnd speck vnder ain andren vnd faß in den darm vnd bewürtz vnd sud es vnd leg in denn vff ainen[y] rost vnd braut Inn[z].

---

a *galray*] *Galrait* Reichenauer Kochbuch.
b Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <23>.
c *Jung gans*] *ganß, die jung sy* Reichenauer Kochbuch <23>.
d *vnd gebrauten*] fehlt im Reichenauer Kochbuch <23>.
e *mach*] *mach niem* Hs.; *daran mach ainen* Birlinger ; *dar nach niem* Reichenauer Kochbuch <23>.
f *nyem*] fehlt im Reichenauer Kochbuch <23>.
g *den essich*] *denn win essich* Reichenauer Kochbuch <23>.
h *durch*] *hindurch* Reichenauer Kochbuch <23>.
i *vnd bewürtz*] *du macht es ouch bewürczen* Reichenauer Kochbuch <23>.
j *aber*] fehlt im Reichenauer Kochbuch <23>.
k Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <24>.
l *ain schwin kopff*] *ains schwins kopf* Reichenauer Kochbuch <24>.
m *sy*] *es* Reichenauer Kochbuch <24>.
n *die*] *den* Reichenauer Kochbuch <24>.
o Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <25>, dort allerdings mit Überschrift *berenkopf.*

<23> **Sülze zu einer Gans**

[107v] Eine Knoblauchsülze zu einer Gans: Nimm eine junge Gans, die gut und schön zubereitet und gebraten ist. Daran mach: Nimm gleichviel Knoblauch und Weißbrot und zerstoße das gut und füge Essig und Honig hinzu und schlage es durch und würze es, wenn du es willst. Es ist aber nicht gewöhnlich.

<24> **Bärenkopf**

Einen Bärenkopf oder einen Schweinskopf mach sauber und zerteile ihn in zwei Teile und koch ihn sehr gut. Und schneide die Haut würfelförmig ein, aber so daß sie am Knochen haften bleibe. Und leg ihn auf einen Rost und gieße heißen Schmalz darüber und streue ihm Gewürz in die aufgeschnittenen Stellen und gib es trocken [ohne Soße].

<25> [Bärenkopf]

Nimm einen Bärenkopf und senge ihn sehr gut ab und leg ihn auf einem Rost und brat ihn sehr gut und bestreue ihn sehr gut mit Gewürz. Wenn du ihn anrichten willst, so gib einen schwarzen Pfeffer dazu.

<26> **Bären**

Danach schneide von dem Bären die Hände und die Füße und koch sie sehr gut. Der Länge nach [108r] zu den Zehen [soll] es geschnitten werden. Gib eine Pfeffersülze hinzu.

<27> **Braten**

Nimm den Mastdarm von dem Kalb und mach den sehr sauber. Und hack die Lunge und Speck durcheinander und fasse [das?] in den Darm und würze und koch es und leg ihn dann auf einen Rost und brate ihn.

---

p *wol*] *vnd schlach in von enander vnd süd in gar wol* Reichenauer Kochbuch <25>.
q *gar wol*] fehlt im Reichenauer Kochbuch <25>.
r *wilt*] *welist* Reichenauer Kochbuch <25>.
s Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <26>. – *bern*] *ber* Reichenauer Kochbuch.
t *vnd*] fehlt im Reichenauer Kochbuch <26>.
u *vnd so es*] *sol es* Reichenauer Kochbuch <26>.
v *werden*] *sin* Reichenauer Kochbuch <26>.
w *galray*] *gelen* Reichenauer Kochbuch <26>.
x Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <27>.
y *vff ainen*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
z *braut Inn*] *braut in also* Reichenauer Kochbuch.

<28> **Spanfärlin brauten**[a]

Ain Jung spanfärlin füll also: nyem aiger vnd schlach die In[b] schmaltz vnd reůr sy wol vast. darnach nyem die lungen vnd das leberlin vnd die niern oder allain die lunggen vnd hack sy[c] gar wol vnder ain andren vnd bewůrtz vnd färbs vnd erstreks das färchlin wol[d] in ainem kessel vnd stoss es denn[e] an ainen langen spis vnd salb das färchlin *vsswenig* stättenclichen, das Im die hutt nit verbrin noch cze hertt werd. Ouch macht du es fůllen, wamit du wilt, als ain ganß vnd czůh Im ain gebrauten wurst[f] nach der lengi durch das mull[g].

[108v] <29> **brauten gänß[h] galray[i]**

Niem ain Jung ganß, so sy wol sy beraitt, vnd braut die gar schon vnd nym knobloch vnd als vil wisses brottes vnd stos das in ainem morser vnd gůß win vnd essich daran vnd czůch es durch ain tůch. darnach gůss honig daran[j] vnd erwöll es vnd bewůrtz es wol[k], so haust ain gůt galray czů der[l] ganß.

<30> **gefůlt genß[m]**

Niem aber ain ganß als vor oder die elter sy vnd berait sy[n] vnd begriff die czůsend[o] hutt vnd flaisch als ain hůn vnd nyem knobloch vnd speck vnd pfeffer vnd stoss[p] vnd füls vnd braut sy[q] gar wol.

<31> **ain fůllen czů ainer ganß[r]**

Ain fůllin czů ainer ganß: *begriff*[s] ain ganß vnd fůll die[t] mit knobloch, gestossen speck vnd pfeffer. ouch mach ain fůllin von reckolterber[u] vnd speck[v] vnd ayer vnd ain wenig brott vnd gewůrtz. Ouch niem speck darczů vnd grůn bieren vnd reckolterber[w] vnd peterlin gehakt oder czůbelen[x].

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <28>.
b *In*] *in ain* Reichenauer Kochbuch <28>.
c *sy*] *es* Reichenauer Kochbuch <28>.
d *wol*] *gar wol* Reichenauer Kochbuch <28>.
e *denn*] fehlt im Reichenauer Kochbuch <28>.
f *gebrauten wurst*] *brauten czwierëst* Reichenauer Kochbuch <28>.
g *das mull*] *den mund und trag es also czetisch* Reichenauer Kochbuch <28>.
h *gänß galray*] *ganß galrain* Reichenauer Kochbuch <29>.
i Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <29>.
j *honig daran*] *hong dar* Reichenauer Kochbuch.
k *wol*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
l *czů der*] *an ain* Reichenauer Kochbuch.
m Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <30>. – *genß*] *ganß* Reichenauer Kochbuch.
n *und berait sy*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
o *czůsend*] *zwüschen* Reichenauer Kochbuch.

<28> **Gebratenes Spanferkel**
Ein junges Spanferkel fülle so: Nimm Eier und schlage diese in Schmalz und rühre sie sehr gründlich. Danach nimm die Lunge und das Leberlein und die Nieren oder nur die Lunge und hacke sie sehr gut zusammen. Und würze und färbe es und lege das Ferkel gut in einen Kessel und zerstoß es dann an einen langen Spieß. Und reibe das Ferkel außen gleichmäßig ein, so daß ihm die Haut weder verbrennt noch zu hart werde. Auch kannst du es füllen, womit du willst wie eine Gans und ziehe ihm eine gebratene Wurst der Länge nach durch das Maul.

[108v] <29> **Sülze zu gebratener Gans**
Nimm eine junge Gans, wenn sie gut vorbereitet ist und brate die sehr gut und nimm Knoblauch und genau so viel Weißbrot und zerstoß das in einem Mörser. Und gieße Wein und Essig daran und schlage es durch ein Tuch. Danach gieße Honig daran und koch es auf und würze es gut. So hast du eine gute Sülze zu der Gans.

<30> **Gefüllte Gänse**
Nimm wiederum eine Gans – wie vorher – oder die älter ist und bereite sie vor. Und greife die zwischen Haut und Fleisch wie ein Huhn und nimm Knoblauch und Speck und Pfeffer und zerstoße und fülle es [hinein] und brate sie sehr gut.

<31> **Eine Füllung zu einer Gans**
Eine Füllung zu einer Gans: Nimm eine Gans und fülle sie mit Knoblauch, gestoßenem Speck und Pfeffer. Mach ebenso eine Füllung von Wacholderbeeren, Speck und Eiern und ein wenig Brot und Gewürz. Auch nimm Speck dazu und grüne Birnen und Wacholderbeeren und gehackte Petersilie oder Zwiebeln.

---

p *stoss*] *in ainem morser* Reichenauer Kochbuch.
q *sy*] *es* Reichenauer Kochbuch.
r Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <31>; dort fehlt aber die Überschrift.
s *begriff*] *berriffen* Hs ; *begriffen* Birlinger; *begriff* Reichenauer Kochbuch.
t *die*] *sÿ* Reichenauer Kochbuch.
u *reckolterber*] *wekalteren ber* Reichenauer Kochbuch.
v *vnd speck*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
w *reekolterber*] *weckalter ber* Reichenauer Kochbuch.
x *oder czübelen*] *oder füll sÿ mit czülbellen, peterlin und speck; oder mach ain füllin, wa von du wilt* Reichenauer Kochbuch.

<32> **braten böck lebren**[a]

[109r] Niem aines bockes leber vnd hack es klain also grůn vnd hak darczů ayer vnd wyß brot vnd bewůrtz es vnd wind es In ain netz vnd brates also.[b]

<33> **braten hecht**[c]

Niem hecht oder ander gros visch vnd tů die hut dauon also row[d] vnd czůch die *grät*[e] ouch[f] dauon vnd hack das gebrät klain vnd bewůrtz es vnd truck es In ain Ingraben form, wie du[g] wilt, es sy fisch alder[h] rebhůner fogel oder ander ding gelich, vnd sůd es darIn. darnach tů es vss der form vnd braut sy an spisen oder sus[i]. darnach[j] schnid von den vischen bratten[k] lenglecht als speck vnd erspick[l] es damit inder wiß nach ainem rechten braten daruss[m], wann das du ain brosem wiß brotes darunder tůst vnd tů es cze samend mit czwain naschen[n] messern In der form als ain brot *vnd erwells*[o] In ainer pfannen vnd braut es an ainem spißlin[p] als vorgeschriben ist.

<34> **ayer essen**

Von ayern ain essen: nyem XX ayer vnd sůd die in ainem wasser[q], also das der totter gelich dünn belib vnd das wiß hert belib vnd nyem [109v] sy den her vss. vnd schlach sy vff an dem spitz vnd schůtt den totter her vss in ain pfannen[r]. vnd tů darczů schmaltz oder öll[s] vnd tů es vnder ain andren ob dem[t] fůrr bis das[u] es keck werd. vnd nyem es denn heruß vnd leg es denn vff[v] ain suber täller. vnd hack es klain vnd nyem denn ainen löffel mit ymbern vnd ainen löffel[w] mit czymitrinden[x] vnd ain wenig säffran als ain bon. vnd ain löffel fol bärißkörner[y27] vnd czucker vnd ain wenig saltz vnd mach das vnder ain andrer. vnd nyem dar nach czway rowe ayer vnd schlach die dar vnder vnd tů es alles czů samend. vnd nyem denn darnach das gehacketes vnd fůll[z] es wider in die ersten schalen, da das wiß[aa] In belieben ist. vnd mach for ain haiss wasser. wierff die ayer dar In vnd laus sy sieden, das sy wol hert werdent. vnd darnach

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <32>. – *braten böck lebren*] *brauten bockleber* Reichenauer Kochbuch.

b Unten rechts auf der Seite als Reklamant: *niem aines bockes*. – In Reichenauer Kochbuch folgen hier die Rezepte <33> *gefult brauten kreps* und <34> *Gefült brauten kreps*, von denen in Cgm 384 nur <11> *gefüllt krepss* auf 105v aufgenommen ist.

c *braten hecht*] *brauten hechten* Reichenauer Kochbuch <35>.

d *row*] *rout* Reichenauer Kochbuch <35>.

e *grät*] *gar* Hs: *grät* Reichenauer Kochbuch <35>.

f *ouch*] *ouch also* Reichenauer Kochbuch <35>.

g *du*] *du die haben* Reichenauer Kochbuch <35>.

h *alder*] *oder* Reichenauer Kochbuch <35>.

i *braut sy an spisen oder sus*] *brauts an aim spisslin oder sůsß* Reichenauer Kochbuch <35>.

j *darnach*] fehlt im Reichenauer Kochbuch <35>.

k *von den vischen bratten*] *die brauten von dem hechten* Reichenauer Kochbuch <35>.

l *vnd erspick*] *vnnder spick* Reichenauer Kochbuch <35>.

m *daruss*] *da vß* Reichenauer Kochbuch <35>.

n *naschen*] *nassen* Reichenauer Kochbuch <35>.

o *vnd erwells*] *vnder welß* Hs; *vnder weles* Hs Reichenauer Kochbuch <35>.

p *spißlin*] *spiss vnd spick es* Reichenauer Kochbuch <35>.

<32> **Gebratene Bocklebern**

[109r] Nimm die Leber eine Bockes und hacke sie roh klein. Und hacke dazu Eier und Weißbrot und würze es und winde es in ein Netz und brate es so.

<33> **Gebratener Hecht**

Nimm Hechte oder andere Fische und entferne die Haut im rohen Zustand und ziehe die Gräten und hacke das Fleisch klein. Und würze es und drücke es in einen Model, wie du willst – es sei Fisch oder Rebhühner oder ein anderes gleichwertiges Ding – und koch es darin. Danach nimm es aus der Form und brate sie an Spießen oder sonst wie. Danach schneide von den Fischen längliche Stücke wie Speck[streifen] und spicke es in der Weise, wie einen echten Braten, nur daß du Semmelbrösel darunter gibst. Und streich es mit zwei nassen Messern in die Form eines Brotes und erhitze es in einer Pfanne und brate es an einem Spießlein, wie vorher geschrieben steht.

<34> **Eiergericht**

Von Eiern ein Gericht: Nimm 20 Eier und koch diese in einem Wasser, so daß der Dotter noch flüssig bleibt und das Eiweiß hart bleibt und nimm [109v] sie dann heraus. Und schlage sie an der Spitze auf und schütte den Dotter heraus in eine Pfanne. Und tu Schmalz oder Öl hinzu und mische es auf dem Feuer durcheinander, bis es fest werde. Und nimm es dann heraus und leg es dann auf einen sauberen Teller. Und hacke es klein und nimm dann einen Löffel mit Ingwer und einen Löffel mit Zimt und ein wenig Safran von der Größe einer Bohne und einen Löffel Kardamom und Zucker und ein wenig Salz und vermenge es untereinander. Und nimm danach zwei rohe Eier und schlage die darunter und tu alles zusammen. Und nimm danach das Gehackte und fülle es wieder in die ersten Schalen, in denen das Eiweiß zurückgeblieben ist. Und mach vorher Wasser heiß, wirf die Eier da hinein und laß sie kochen, daß sie gut hart werden.

---

q vor *wasser* steht in der Hs. durchgestrichenes *niuwen*. Reichenauer Kochbuch <36> führt kein *niuwen*.
r *vff an dem spitz vnd schütt den totter her uss in ain pfannen*] *vff vnd tů es an ainn spisß vnd tů daz tutter dar uß in ain pfánnlin* Reichenauer Kochbuch.
s *tů darzů schmaltz oder öll*] *tů ain schmalcz oder ől dar czů* Reichenauer Kochbuch.
t *dem*] *dein* Reichenauer Kochbuch.
u *das*] fehlt in Reichenauer Kochbuch.
v *es denn vff*] *es uff* Birlinger.
w *ymber vnd ainen löffel*] fehlt bei Birlinger.
x *czymitrinden*] *simelrinda* Reichenauer Kochbuch.
y *büriszkörner*] *árbiskörner* Reichenauer Kochbuch.
z Vor *füll* steht in der Hs. ein durchgestrichenes oder verkleckstes *f*.
aa *wisz*] *hert wiss* Reichenauer Kochbuch.

---

27 *bärißkörner*: Kardamom.

schell sy gar schon. vnd mach ain dünnen taiglin mit ayern, saffran, czucker[a] vnd czůch die geschelten ayer dardurch. vnd bach sy denn In ainer pfannen, oder ee du sy bachist, so stoß sy *an*[b] ain spißlin vnd[c] [110r] braut sy vff ainem rost ligen[d]. So laus daruff lauffen von ainem ay den totter vnd[e] säyge ymber daruff. vnd gib es für ain brates vnd mach sy In ain dünn pfefferlin.

<35> **Seltz**[28] **von**[f] **aim lentpraten**[g]

Niem ainen lentbrauten von ainem kalb vnd braut den vnd nym ain ruggy brot vnd essich vnd peterlin vnd stoss das in ainem morser vnd tribs durch ain tůch. das wirt ein sältz[29], das gib zů dem brauten[h].

<36> **Můß**[i]

Gebrauten můß. nym ytalayer[30] vnd als vil schmaltz vnd saltz es vnd mach das schmaltz nit cze haiß vnd tů es In ain pfanen vnd braut es damit. Vnd mach ainen kecken ayer taig vnd will[31] In gar[j] dünne bletter daruss vnd bach in schmaltz. darnach haks vast[k] klain vnd mach[l] mit ayern vnd milch[m].

<37> **Můß von gebachem**[n]

Niem gebachen strubeten[32] vnd hack die klain vnd süd es in ainer dicken milch vnd *klopff*[o] czway ayer *darIn*[p] vnd färbs. vnd wenn du anrichten [110v] wilt, so tů gewürtz daruff, so wirt es vast[q] gůt.

<38> [Struben][r]

Struben hak gar wol vnd tů *milch*[s] *vnd*[t] ayer darczů vnd mach ain můß. wilt du, so bewürtz vnd färbs.

<39> **käss můß**[u]

Ouch mach ain můß von geribem käß vnd süd den vnd tů milch vnd ayer darczů vnd las es wiß.

---

a *ayern, saffran, czucker*] *aygern czucker vnd safran* Reichenauer Kochbuch.
b *an*] *am* Hs.
c *vnd*] wird in der Hs. auf der nächsten Seite wiederholt.
d *vff ainem rost ligen*] *vff ainem rost vnd die wil si vf dem rost ligint* Reichenauer Kochbuch.
e *vnd*] *Nu* Reichenauer Kochbuch.
f *von*] *In* Reichenauer Kochbuch <37>.
g Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <37>.
h *dem brauten*] *dem selbin br'atten* Reichenauer Kochbuch.
i Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <38>.
j *will In gar*] *vil* Reichenauer Kochbuch.
k *vast*] *gar* Reichenauer Kochbuch.
l *mach*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
m *vnd milch*] *und mit milch* Birlinger; *vnd mit milch ain můß* Reichenauer Kochbuch.
n Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <39>.

Und danach schäle sie sehr ordentlich. Und mach ein dünnes Teiglein mit Eiern, Safran [und] Zucker und ziehe die geschälten Eier dadurch. Und back sie dann in einer Pfanne oder stoße sie an ein Spießlein, ehe du sie bäckst und [110^{r}] brate sie auf einem Rost liegend. So laß von einem Ei den Dotter darüber laufen und streue Ingwer darauf. Und gib es als etwas Gebratenes und reiche sie in einem dünnen Pfeffer.

<35> **Soße von einem Lendenbraten**
Nimm einen Lendenbraten von einem Kalb und brate den. Und nimm Roggenbrot und Essig und Petersilie und zerstoß das in einem Mörser und treib es durch ein Tuch. Das wird eine Soße, die gib zu dem Braten.

<36> **Mus**
Gebratenes Mus: Nimm nur Eier und genauso viel Schmalz und salze es und mach das Schmalz nicht zu heiß. Und gib es in eine Pfanne und brate es damit. Und mach einen festen Eierteig und walke dünne Blätter daraus und backe sie in Schmalz. Danach hacke es sehr klein und vermenge es mit Eiern und Milch.

<37> **Mus von Gebäck**
Nimm gebackene Strauben und hacke die klein und koch es in einer dicken Milch und schlage zwei Eier hinein und färbe es. Und wenn du es anrichten [110^{v}] willst, so tu Gewürz darüber, so wird es sehr gut.

<38> [Strauben]
Hacke Strauben sehr gut und tu Milch und Eier dazu und mach ein Mus. Wenn du willst, so würze und färbe es.

<39> **Käsemus**
Auch mach ein Mus von geriebenem Käse und erhitze den und tu Milch und Eier dazu und laß es weiß.

---

o *klopff*] *kopff* Hs.
p *darIn*] in der Hs. ist das *I* über ein *a* geschrieben
q *so wirt es vast*] *daz wirt vss der mauss* Reichenauer Kochbuch.
r Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <40>.
s *milch*] *mich* Hs.
t *vnd*] *vnder* Hs.; *vnd* Reichenauer Kochbuch.
u Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <41>.

---

28 *seltz*: salzige Soße oder Paste.
29 *sältz*: salzige Soße oder Paste.
30 *ytalayer* = *ytal ayer*; *itel*: bloß, nichts als, nur.
31 *will* < *wellen*: rollen, wälzen, streichen.
32 *strubeten*, *struben*: eine Art Backwerk, Spritzkrapfe.

<40> **můß von fischrogen**[a]

Ouch czůch row visch roggen, milch vnd lebren durch mit wissem brot. vnd hack das ingäder[33] gar klain darIn. vnd mach ain můß daruss mit[b] mandell vnd mit czucker. das wirt das edlest můß.

<41> **můß von hiern**[c]

Hiern czůch durch mit brott vnd mach můß daruß mit ayern vnd[d] mit milch. ob du wilt, wiß oder gefärbt.

<42> **můß von ärwiß**[e]

Ärwiß můß[f] von wysen, durch gezogen, one alle merung, von roten [a]erwiß durch gezogen on ander ding. wol mach du es mit honig sůss machen.

[111r] <43> **Můß leber**[g]

Niem ain rech[h34] leber vnd sůd sy gar wol. darnach czerhack sy gar klain In ainem morser mit der brůge, mit rugim[i] brott, win vnd essich. vnd sůd es darnach In ainem haffen, so wiertz[j] es schwartz. hack auch speck klain darIn. wenn das gesied, so mach ain plat mit ayer in ainer pfannen. vnd wenn du es anrichten wilt[k], so leg das plat daruff.

<44> **můß von krepssen**[l]

CZů ainem kreps[m] můß[n] nym kreps[o] vnd schnid das böß czů[p] den augen dauon[q]. vnd stoß das ander[r] in ainem morser. vnd nyem ain wiß brosem[35] darunder[s] vnd trib es denn durch mit milch[t] vnd tů es den in[u] ain pfanen. vnd mach ain můß daruß[v], das[w] ward rott[x].

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <42>.
b *mit*] *vnd* Reichenauer Kochbuch.
c Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <43>.
d *mit ayern und*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
e Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <44>.
f *müß*] *müß mach* Reichenauer Kochbuch.
g Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <45>.
h *rech*] *recht* Hs.
i *mit rugim*] *mit ruginn* Birlinger; *und mit rugim* Reichenauer Kochbuch.
j *wiertz*] *wiert* Birlinger.
k *anrichten wilt*] *welist anrichten* Reichenauer Kochbuch.
l Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <46>. – *Můß von krepssen*] fehlt im Inntal-Kochbuch <4>; *Ain krebss můß mach also* Reichenauer Kochbuch; *Ain krebss můß mach also* MH <117>.
m *kreps*] *chrewssen* Inntal-Kochbuch <4>.
n *CZů ainem kreps müß*] fehlt in MH <117>.
o *nym kreps*] *Item Nym die krebsen* MH <117>.

<40> **Mus von Fischrogen**
Auch ziehe rohen Fischrogen, Milch und Leber mit Weißbrot durch. Und hacke das Eingeweide ganz klein da hinein. Und mach ein Mus daraus mit Mandeln und mit Zucker. Das wird das edelste Mus.

<41> **Mus von Hirn**
Ziehe Hirn durch mit Brot und mach mit Eiern und Milch ein Mus daraus, wenn du willst, weiß oder gefärbt.

<42> **Mus von Erbsen**
Erbsenmus von weißen [Erbsen], durchgezogen ohne jede Zugabe von roten Erbsen, durchgezogen ohne andere Dinge. Du kannst es aber mit Honig süß machen.

[111r] <43> **Lebermus**
Nimm eine Rehleber und koch die sehr gut. Danach zerhacke sie sehr klein in einem Mörser mit der Brühe, mit Roggenbrot, Wein und Essig. Und koch es danach in einem Topf. So wird es schwarz. Hacke auch Speck klein(gewürfelt) hinein. Wenn das kocht, so mach einen Pfannkuchen mit Eiern in einer Pfanne. Und wenn du es anrichten willst, so leg den Pfannkuchen darauf.

<44> **Mus von Krebsen**
Zu einem Krebsmus: Nimm Krebse und schneide das Böse [= Eingeweide] zu den Augen heraus und zerstoß das übrige in einem Mörser und gib Semmelbrösel dazu und treib es dann mit Milch durch. Und tu es dann in eine Pfanne und mach ein Mus daraus. Das wird rot.

---

p *czů*] *von* MH <117>.
q *das bös czů den augen dauon*] *datz den augen das pos dauon* Inntal-Kochbuch <4>; *dauon*] fehlt MH <117>.
r *das ander*] fehlt im Inntal-Kochbuch <4>; *sÿ vnnder einannder* MH <117>.
s *vnd nyem ain wiß brosem darunder*] fehlt im Inntal-Kochbuch <4>; fehlt in MH <117>.
t *vnd trib es denn durch mit milch vnd tů es den in ain pfanen*] *vnd trib es mit milch durch ain tůch vnd tů es in pfannen* Reichenauer Kochbuch <46>; *und treib das durch mit ainer milich durch ain sib und reib ain semel darczu und slach ayer tuter darein und slachs durcheinander* Inntal-Kochbuch <4>; *vnd zertreib das mit ain[er]milich durch ain sib. Reib ein semlein prot dar zue aÿer tötter vnd schlach das vnd[er] einander* MH <117>.
u *es den in*] *es in* Birlinger
v *daruß*] *daraus in ainer pfann* Inntal-Kochbuch <4>; *dar aus jn ain pfannen* MH <117>.
w *das*] in der Hs. über den Text geschrieben.
x *ward rott*] *wirt rot dauon* MH <117>.

---

33 *ingäder*: Eingeweide.
34 *rech, rê*: Reh.
35 *brosem*: Brotstückchen, Krümmel, Semmelbrösel.

<45> **můß von[a] biern[b]**

Bieren můß: czůch bieren durch wolgesotten vnd[c] dů[d] geriben bimezelten[36] daran. vnd sůd es wol vnd tů honig vnd gwůrtz daran.

<46> **Milch brauten[e]**

Gebrauten milch: nyem ayer vnd milch gelich vil. vnd schlach es durch ainander vnd tů saltz vnd safran dar an, als vil es bedarff[f]. vnd tů es In ainen [111v] haffen vnd henk den haffen In ainen kessel vol wasser, also das das wasser nit dar In mug In den haffen, vnd laus es wol sieden, bis es vor gestekin[g37]. vnd gibs für ain ayer[h] můß. wöll man es aber brauten, so zůh es[i] vff ain suber tůch, vntz es wol ersyhe. darnach tů das tůch ouch darüber beschwär es mit ainem brett mit stainen; so wirt[j] es keck als ain käß. darnach czerschnid es mit ainem faden vnd legs vff ainen rost als ain vtterlin vnd berströw es mit gewürtz oder mit czucker. Ouch macht haiß schmaltz daruff giessen. du macht ouch[k] es in ainen pfeffer oder in ainer brůge[l] geben, ob du wilt.

<47> **bry von bonen[m]**

Ainen bonen bry mach von gestossnen bonen vnd durch gezognen bonen vnd richt in als den mandelcziger mit allen dingen.

<48> **holder můß[n]**

Niem holder blůst[o] vnd sůd die In milch vnd czůch es durch ain tůch vnd mach damit ain můß, wie du wilt, vnd mit geriben wissem brot[p] alder von andern dingen. das wirt[q] gar wol geschmack [112r] Vnd ouch gesund. ouch macht du es wol färben vnd bewürczen, ob du wilt. aber es haut selber gůten schmak[r]; vnd hie nach[s] mengerlay můser[t].

<49> **můß von borättsch[u]**

Ouch mach ain borättsch[v] von den blůmen als[w] von holdermůß.

---

a *von*] *vnd von* Hs.; konjiziert nach Reichenauer Kochbuch <47>.
b Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <47>.
c *vnd*] *und und* Birlinger
d *dů*] sonst immer *tů* in der Hs.
e Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <48>.
f *bedarff*] *darf* Reichenauer Kochbuch <48>.
g *gestocke*] *vor stellt gestekin* Hs., *stellt* durchgestrichen. *vorgestecken* Birlinger; *stellt*] fehlt bei Birlinger. *wol er stockÿ* Reichenauer Kochbuch.
h *ayer*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
i *es*] *es aber* Reichenauer Kochbuch.
j *wirt*] *wiert* Birlinger.
k *ouch*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
l *ainer brůge*] *ain brülin* Reichenauer Kochbuch.
m Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <49>.
n Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <50>.

<45> **Mus von Birnen**
Birnenmus. Ziehe gut durchgekochte Birnen durch und tu geriebene Gewürzkuchen daran. Und koch es gut und tu Honig und Gewürz daran.

<46> **Gebratene Milch**
Gebratene Milch: Nimm gleich viel Eier und Milch und vermenge es und tu Salz und Safran daran, soviel wie nötig. Und tu es in einen [111v] Topf und hänge den Topf in einen Kessel voll Wasser, so daß das Wasser nicht in den Topf kann, und laß es gut sieden, bis es stockt. Und reiche es als ein Eiermus. Will man es aber braten, so lege es auf ein sauberes Tuch, bis es gut abgetropft ist, danach tu das Tuch auch darüber, beschwere es mit einem Brett mit Steinen, so wird es fest wie ein Käse. Danach zerschneide es mit einem Faden und lege es auf einem Rost wie ein Euterlein und bestreue es mit Gewürz oder mit Zucker. Auch kannst du heißes Schmalz daraufgießen. Du kannst es auch in einem Pfeffer oder in einer Brühe servieren, wenn du willst.

<47> **Brei von Bohnen**
Einen Brei von Bohnen mach von gestoßenen Bohnen und durchgezogenen Bohnen und richte ihn an wie den Mandelquark mit allen Dingen.

<48> **Holundermus**
Nimm Holunderblüten und koch die in Milch und schlag es durch ein Tuch und mach damit ein Mus, wie du es willst, und mit geriebenem Weißbrot oder von anderen Dingen. Das wird sehr schmackhaft [112r] und auch gesund. Du kannst es auch färben und würzen, wenn du willst, aber es hat selber einen guten Geschmack.
Und hiernach vielerlei Muse.

<49> **Mus von Borretsch**
Auch mach ein Borretsch[mus] von den Blüten wie das Holundermus.

---

o *blůst*] *blůmen* Reichenauer Kochbuch.
p *wissem brot*] *simlen* Reichenauer Kochbuch.
q *wirt*] *wiert* Birlinger.
r *schmak*] *schmackes* Reichenauer Kochbuch; *geschmack* Birlinger.
s *nach*] *mach* Reichenauer Kochbuch.
t *můser*] *můß* Reichenauer Kochbuch.
u Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <51>.
v *borättsch*] *borätsch můß* Reichenauer Kochbuch.
w *als*] *ze glich wiß als* Reichenauer Kochbuch.

---

36 *bimezelten*: flaches Backwerk mit Piment gebacken.
37 *vor gestekin* < *verstehen*: fest werden, erstarren.

<50> **essen**[a]

Wilt du[b] ain hofflich essen machen, darzů[c] man allerlay flaisch brucht, es sy wild oder zäm, gesotten oder gebrauten, So nym[d] vier[e] kalbsfůß oder me vnd sůd[f] die[g], bis das bain[h] dauon fallend mit ainer brůge. vnd nym denn[i] essich als vil als der brůge[j] vnd stoss die fůss, so die bain dauon komend[k], in ainem morser vnd strich es denn[l] als samend also haiß[m] durch ain tůch vnd tů dar nach ain gůtten[n] löffel vol honig[o] dar an[p] beschaidenlich vnd ouch ander gewůrtz vnd schůtt es denn vff ain gebrauten[q] flaisch; ist es aber gesotten, so röst es[r] vnd aber darůber schůtten, so gestaut es.

<51> **angeleten hůrn**[s]

[112[v]] Zů *angeleiten*[t] hůnern nyem alte hůnre vnd klub die von ain andren nach der lengin vnd schnid das gebrätt[u] dauon, also das[v] die bain an[w] ain andren belibend[x], vnd czerhack das gebrätt vnd tů brott darzů vnd speck vnd gewůrtz vnd leg es wider an die bain vnd sůd das: so hastu angelaite hůner. vnd tů die hutt darůber vnd hefft sy vnd sůd sy denn[y] schon. ouch mach ayer oder peterlin oder ander ding darunder; da wärend klaine winber gůt[z].

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <52>.
b *Wilt du*] *wiltu* Birlinger.
c *darzů*] *dar* Reichenauer Kochbuch.
d *nym*] *niem* Birlinger.
e *vier*] *ainen* Birlinger.
f *sůd*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
g *die*] *dy* Birlinger.
h *das bain*] *daz die bainer* Reichenauer Kochbuch.
i *nym denn*] *nem den* Birlinger.
i *mit ainer brůge vnd nym denn essich als vil als der brůge*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
k *die fůss so die bain dauon komend*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
l *denn*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
m *also haiß*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
n *gůtten*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
o *honig*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
p *dar an*] *dar an vnd tů denn saffran dar an* Reichenauer Kochbuch.
q *gebrauten*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
r *röst es*] *soltu es rősten* Reichenauer Kochbuch.
s Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <54>: *Angeleiti höner. Von angeleten hünern* Birlinger.
t *angeleiten*] *angelten* Hs.; *an geleiten* Reichenauer Kochbuch; *angeleten* Birlinger.
u *das gebrätt*] *die brauten* Reichenauer Kochbuch.
v *das*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
w *an*] *von* Birlinger.
x *belibend*] *haftind* Reichenauer Kochbuch.
y *denn*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
z *gůt*] *gůt daran* Reichenauer Kochbuch.

<50> **Essen**

Willst du ein höfisches Essen machen: Dazu braucht man allerlei Fleisch, sei es von Wild oder Haustieren, gesotten oder gebraten. So nimm vier Kalbshaxen oder mehr und koch sie, bis die Knochen davon abfallen mit einer Brühe. Und nimm dann Essig – soviel wie Brühe – und zerstoße das Fleisch, wenn es sich von den Knochen löst, in einem Mörser und streiche alles zusammen noch heiß durch ein Tuch. Und tu danach einen guten Löffel voll Honig daran und auch anderes Gewürz und schütte es dann auf das gebratene Fleisch. Ist es aber gekocht, so röste es und schütte es darüber. So stockt es.

<51> **Angelegte Hühner**

[112^{v}] Zu angelegten Hühnern: Nimm alte Hühner und pflück sie der Länge nach auseinander und schneid das Fleisch davon, so daß die Knochen zusammenbleiben. Und zerhacke das Fleisch und tu Brot dazu und Speck und Gewürz und lege es wieder an die Knochen und koch das, so hast du angelegte Hühner. Und leg die Haut darüber und befestige sie und koch sie dann gut. Auch gib Eier oder Petersilie oder andere Dinge darunter, hierzu wären auch kleine Weinbeeren gut.

<52> **frowen essen**[a]

Wilt du[b] machen ain frowen essen, so sůd ain v̊tter von ainer ků, das nit hab ain brůge cze vil[c], vnd nyem dieselben brůge halb vnd nym zwů schnitten von ainem wissen brott[d] vnd bäge die[e] vff ainem rost vnd bestrichs[f] mit dry[g] ayern tottern mit der brůge durch ain tůch, vnd schnid das v̊tter czů[h] schnitten vnd röst es[i] vff ainem rost, vnd schnid es denn klain *in*[j] ain brůge darIn es gesotten sy vnd nyem ain schůsselin[k] vnd tů denn[l] ymber vnd saffran daran. vnd *wenn*[m] es also ain rechty důnny gewynn, so ist es gerecht.

[113r] <53> **kalbs kopff**[n]

Zů ainem gůten kalbs kopff, schnid die vndren keln[o] daruon vnd nyem den andern vnd sůd in gar wol. durch brich[p] die hiern schallen vff vnd tů gůt gewůrtz darIn vnd gůt[q] haiß schmalcz darInn vnd braut in vff ainem rost.

<54> **kůgellin von kalbflaisch**[r]

Kůgelin von kalbflaisch mach also: nyem des flaisches vnd brott vnd *ain*[s] wenig ayer, das es dauon haffte, vnd[t] haks vnd bewůrtz vnd machs synwelle kůglin als kůchlin vnd wierffs in ain siedent wasser vnd laus es wol sieden. vnd gibs trucken mit peterlin oder In ainem Jusel oder bachs in ainem schmalcz vnd gibs in ainem pfeffer.

<55> **ainen**[u] **darm fůllen**[v]

Niem einen hindern darm, fůll[w] also: hack ain lungen vnd speck vnd gewůrtz es denn vnd fůls. Ouch nyem ain hiern, ayer vnd brott vnd bewůrtz es denn vnd fůls. ouch macht[x] du ain[y] wenig honig darvnder[z] tůn, ob du wilt[aa].

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <56>.
b *Wilt du*] *Wiltu* Birlinger.
c *ain brůge cze vil*] *czefil brüg* Reichenauer Kochbuch.
d *schnitten von ainem wissen brott*] *simlen* Reichenauer Kochbuch.
e *bage die*] *baÿde* Reichenauer Kochbuch.
f *bestrichs*] *bschrichs* Reichenauer Kochbuch.
g *dry*] *drei* Birlinger.
h *das v̊tter czů*] *dar v̊ber czwo* Reichenauer Kochbuch.
i *es*] *sÿ* Reichenauer Kochbuch.
j *in*] fehlt Hs.; konjiziert mit Reichenauer Kochbuch.
k *schůsselin*] *schisselin fol milchråm vnd lauß es dar in sieden* Reichenauer Kochbuch. *schüsseln* Birlinger.
l *denn*] *den* Birlinger.
m *wenn*] *werm* Hs.; *wem* Reichenauer Kochbuch. *wenn* Birlinger (ohne Hinweis auf die Konjektur).
n Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <57>.
o *keln*] *kiew* Reichenauer Kochbuch.
p *durch brich*] *dar nach niam* Reichenauer Kochbuch.
q *gůt*] fehlt Reichenauer Kochbuch.

<52> **Frauenessen**

Willst du ein Frauenessen machen, so koch ein Euter von einer Kuh in nicht zu viel Brühe und nimm die Hälfte der Brühe. Und nimm zwei Scheiben Weißbrot und röste sie auf einem Rost. Bestreiche es mit drei Eierdottern [und schlage] es mit der Brühe durch ein Tuch. Und schneide das Euter in Scheiben und röste sie auf einem Rost. Dann schneide sie klein [und gib sie in] die Brühe, in der sie gekocht wurden. Und nimm eine Schüssel und gib dann Ingwer und Safran hinein und erwärme es. Wenn [sie] recht dünn wird, so ist es richtig.

[113r] <53> **Kalbskopf**

Für einen guten Kalbskopf: Schneide den unteren Hals ab, nimm den anderen und koch ihn sehr gut. Brich nun die Schädeldecke auf und gib gutes Gewürz und recht heißes Schmalz hinein und brate ihn auf einem Rost.

<54> **Kügelchen von Kalbfleisch**

Kügelchen von Kalbfleisch mach so: Nimm von dem Fleisch und Brot und wenig Eier, so daß es davon bindet. Und hacke es und würze es und forme runde Kügelchen wie Küchlein daraus und wirf sie in siedendes Wasser und laß es gut sieden. Gib es trocken mit Petersilie oder in einer Soße oder brate es in Schmalz und reiche es in einem Pfeffer.

<55> **Einen Darm füllen**

Nimm einen Enddarm, [den] fülle so: Hacke eine Lunge und Speck und würze es dann und füll ihn [den Darm]. Nimm auch Hirn, Eier und Brot und würze es dann und fülle ihn auch. Nimm auch, wenn du kannst, etwas Honig darunter, wenn du willst.

---

r Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <58>.
s *ain*] *an* Hs.; *ain* Reichenauer Kochbuch. *ain* Birlinger (ohne Hinweis auf die Konjektur).
t *vnd*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
u *ainen*] *Rinder* Reichenauer Kochbuch <59>.
v Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <59>.
w *Niem einen hindern darm, füll*] *Ainen Hinder darm füllen* Reichenauer Kochbuch.
x *ouch macht*] *ouch nyem ouch macht* Hs.
y *ain*] in der Hs. durchgestrichen.
z *darvnder*] *dar czů* Reichenauer Kochbuch.
aa *ob du wilt*] fehlt Reichenauer Kochbuch.

<56> **klob wurst**[a]

Niem aines bockes[b] leber vnd hack sy klain also grůn mit ayern vnd mit wissem brot vnd bewůrtz es [113v] vnd färbs vnd bewind es mit ainem netz vnd röschs oder brauts. du machst ouch darIn[c] hacken speck vnd peterlin.

<57> **mandel cziger**[d]

Niem mandel vnd stoß in[e] gar wol[f] vnd mach ain gůt milch daruss vnd trib die mit ain wenig wins[g] brottes durch oder tů wiss geriben brot darvnder vnd güss ain wenig wins darvnder[h] vnd laus es erwallen vntz[i] es dick werd vnd czůch es vff ain sib oder vff ain tůch als vil als ander cziger oder milch, vnd wenn du es an richten wild, so strich es lenglocht vff ain rott schüssel[j] mit ainem nassen messer oder mit ainer schindel[k] vnd beströwbs mit mandelkernen[l] vnd güss yetwederthalb[m] mandel milch darczvff[n] mit czucker beströwet.

<58> **gehäckt in der vasten**[o]

Ain gehäkt in der vasten mach von[p] gehacktem mandel vnd färb aintail vnd das ander laus wiss vnd ströw czucker daruff vnd czů dem dritten taill so nym klain win berlin geschült[q] in ainem wenig wins in ainer pfannen.

[114r] <59> **grüben in der vasten**[r]

Schnid wiss brott[s] würfflot als speck vnd röst[t] sy in schmaltz oder in öll vntz[u] es braun werd vnd ströw es vff die můeser als die grüben, das ist hofflich. öpffel schrott ouch also vnd[v] rösts in dem schmaltz vnd[w] gibs ouch vff[x] můeßern In der vasten[y].

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <60>: *Kleb würst.*
b *bockes*] *klobes bockes* Hs.; *klobes* durchgestrichen. *klobes* fehlt bei Birlinger.
c *darIn*] *dar vnder* Reichenauer Kochbuch; *darein* Birlinger.
d Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <61>.
e *in*] *die* Reichenauer Kochbuch.
f *Niem mandel vnd stoß in gar wol*] rubriziert.
g *wins*] so auch Reichenauer Kochbuch; gemeint dürfte jedoch *wisses brottes* sein.
h *darvnder*] *dar an* Reichenauer Kochbuch.
i *vntz*] *hincz* Reichenauer Kochbuch.
j *rott schüssel*] *rost rot schisel* Reichenauer Kochbuch.
k *mit ainer schindel*] *mit aus schnid len* Reichenauer Kochbuch.
l *beströwbs mit mandelkernen*] *mit mandel kernen bestöbs* Reichenauer Kochbuch.
m zwischen *yetweder* und *thalb* steht in der Hs. durchgestrichenes *s*.
n *darczvff*] *dar vf* Reichenauer Kochbuch.
o Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <62>.
p *Ain gehäkt in der vasten mach von*] rubriziert.
q *geschült*] *geschwelt* Reichenauer Kochbuch.
r Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <66>.

<56> **Klobwurst**
Nimm eine Bockleber und hacke sie roh mit Eiern und Weißbrot klein und würze das [113v] und färbe es. Und wickle es in ein Schweinenetz und röste oder brate es. Du kannst auch Speck und Petersilie da hinein hacken.

<57> **Mandelquark**
Nimm Mandeln und zerstoße sie sehr fein. Und mach eine gute Milch davon und treib die mit ein wenig Weißbrot durch oder gib geriebenes Weißbrot dazu und gieß ein wenig Wein daran und laß es aufkochen, bis es dick wird. Leg es nun auf ein Sieb oder ein Tuch wie anderen Quark oder Milch. Wenn du es anrichten willst, so streiche es der Länge nach mit einem Messer oder einer Schindel auf eine rote Schüssel und bestreue es mit Mandelkernen und gieß auf beide Seiten Mandelmilch, mit Zucker bestreut.

<58> **Gehacktes in der Fastenzeit**
Ein Gehacktes in der Fastenzeit mach von gehackten Mandeln und färbe einen Teil, den anderen laß weiß und streue Zucker darauf. Und zum dritten Teil nimm kleine Weinbeeren in wenig Wein in einer Pfanne aufgekocht.

[114r] <59> **Grieben in der Fastenzeit**
Schneide Weißbrot in Würfel wie Speck und röste sie in Schmalz oder in Öl, bis sie braun werden. Streue es auf Muse wie Grieben, das ist höfisch. Schneide ebenso Äpfel und röste sie in Schmalz und gib auch sie auf Muse in der Fastenzeit.

---

s *wiss brott*] *simlan klain* Reichenauer Kochbuch.
t *röst*] *rösch* Reichenauer Kochbuch.
u *vntz*] *huncz* Reichenauer Kochbuch.
v *vnd*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
w *vnd*] *als vor vnd* Reichenauer Kochbuch.
x *vff*] *vß* Reichenauer Kochbuch.
y *In der vasten*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.

<60> **sůeß sältz**[a]

Ain förchenen[38] oder[b] ainen lasch[39] oder ainen Inlancken[40] mach also: In ain sůeß sältz mit visch lebren vnd mit geribem leppczelten oder mit pfeffer brott oder mit gebrentem mell vnd[c] honig, als vor ist geschriben, tů mandelkeren[d] vnd bayderlay winber darIn vnd figen vnd richt das an vff an[e] fisch kalt oder leg die fisch darIn.

<61> **sultz**[f]

Sultz visch mach also: Niem win, essich vnd wasser[g] vnd sůd die visch darInn vnd leg sy In[h] kaltes wasser vnd wäsch die visch vnd die[i] schůppeln damit ab den vischen vnd sich[j] die suppen durch vnd also leg die[k] fisch darInn vnd saltz es gar Lůtzel[l].

[114v] <62> **figen sultz**[m]

Stoß[n] die[o] figen an[p] spißlin[q] als vil[r] du wilt vnd sůd den figen[s] In ainem kessel oder in ainem haffen vnd gůß gelich vil[t] win vnd wasser daran vnd[u] darnach nyem brott vnd lepczelten[v] geriben vnd[w] tů es[x] an die brůege[y]. figen[z] hong vnd essich[aa] durch ain tůch[bb] geczogen vnd[cc] bewůrtzt[dd] vnd färbs vnd erwels als[ee] vnder ain andren vnd leg die figen In ain geschier[ff] vnd gůß denn die brůege[gg] daran; vnd wenn du[hh] wöllest an richten[ii], so ströw darůber[jj] winber vnd gibs also[kk].

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <68>.
b *oder*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
c *vnd*] *oder* Birlinger.
d *mandelkeren*] *mangolt kernen* Reichenauer Kochbuch.
e *an*] *die* Reichenauer Kochbuch.
f Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <69>.
g *wasser*] *wasser jedlich glich fil* Reichenauer Kochbuch.
h *In*] *jn ain* Reichenauer Kochbuch.
i *die*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.
j *sich*] *czůch* Reichenauer Kochbuch.
k *die*] *den* Reichenauer Kochbuch.
l *Lůtzel*] *linsa* Reichenauer Kochbuch.
m Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <70> bzw. <71>. – MH <116> hat die Überschrift *von veigen ein ze machen.*
n *Stoß*] *Item stoeß* MH <116>.
o *die*] *sechs* MH <116>.
p *an*] *an ain* Reichenauer Kochbuch <70>; *an ain* MH <116>.
q *spißlin*] *spißlin, vnd mach der spisßlun* Reichenauer Kochbuch <70>; *spislein vnd mach der wie* MH <116>.
r *vil*] *vil als* Reichenauer Kochbuch <70>.
s *den figen*] *daz* Reichenauer Kochbuch <70>; *sy* MH <116>.
t *vil*] fehlt im Reichenauer Kochbuch <70> und MH <116>.
u *vnd*] fehlt im Reichenauer Kochbuch <70>.
v *lepczelten*] *lebkůchen* Reichenauer Kochbuch <70>.
w *vnd*] fehlt im Reichenauer Kochbuch <70>.
x *es*] *das* MH <116>.

<60> **Süße Soße**

Eine Forelle, einen Lachs oder eine Renke mach so in einer süßen Soße mit Fischlebern und mit geriebenem Lebkuchen oder mit Pfefferkuchen oder mit gebranntem Mehl und Honig, wie vorher geschrieben ist. Füge Mandelkerne und zweierlei Weinbeeren und Feigen dazu und richte es kalt über den Fisch an oder lege die Fische hinein.

<61> **Sülze**

Fischsülze mach so: Nimm Wein, Essig und Wasser und koch die Fische darin. Und leg sie in kaltes Wasser und wasche die Fische und die Schuppen von den Fischen ab. Siebe die Suppe durch und leg die Fische hinein und salze es nur wenig.

[114v] <62> **Feigensülze**

Stoße so viel Feigen, wie du willst, an Spießlein und koch die Feigen in einem Kessel oder einem Topf und gieße gleichviel Wasser und Wein dazu. Und danach nimm geriebenes Brot und geriebenen Lebkuchen und gib es an die Brühe. Feigen, Honig und Essig durch ein Tuch gezogen und gewürzt, und färbe es und erhitze alles miteinander. Und lege die Feigen in ein Geschirr und gieße dann die Brühe daran; und wenn du es anrichten willst, so streue Weinbeeren darüber und reiche es so.

---

y *brüege*] *brüg von* Reichenauer Kochbuch <70>; *suppe[e]n* MH <116>.
z *figen*] *von den veig[e]n* MH <116>.
aa *hong und essich*] *vnd nym essich vnd hönig vnd treib das* MH <116>.
bb *tůch*] *tůch oder durch ein sib* MH <116>.
cc *geczogen vnd*] fehlt MH <116>.
dd *bewúrtzt*] *gewürcz* MH <116>.
ee *als*] *das jn ainer pfannen* MH <116>.
ff *géschier*] *rains vass* MH <116>.
gg *die brüege*] fehlt im Reichenauer Kochbuch <70>; *das* MH <116>.
hh *dn*] *du es* Reichenauer Kochbuch <70>.
ii *wöllest an richten*] *das an richtest* MH <116>.
jj *darúber*] *daz vber* Reichenauer Kochbuch <70>.
kk *ströw darúber winber vnd gibs also*] *gib es hin kalt* MH <116>.

---

38 *förchenen*: Forelle.
39 *lasch*: Lachs.
40 *inlanken*: Renke.

<63> **krum krapffen**[a]

CZů krumen[b] krapffen als rosysen solt[c] du riben[d] gůten käss vnd nyem[e] halb als[f] vil mell vnd schlach ayer[g] darvnder[h], das es sich dester baß[i] wellen laus vnd bewůrtz es gnůg vnd[j] will[k] es vff ainem brett[l], das es werd als wůrst[m]. daruss[n] mach denn[o] krum krapffen als roßysen. die werdent[p] gar gůt vnd sind[q] vast gesvnd[r] vnd sol sy bachen in schmaltz.

[115r] <64> **krapffen in der vasten**[s]

Krapffen in der vasten mach also: nyem grůen nuß vnd[t] figen vnd stoss die vnder ain andren vnd bewůrtz die vnd legs in ain pfannen In öll oder In schmaltz[u], das es erwalle. darnach bewollen mit erhabem taig In krapfen[v] wiß vnd bach es vnd gibs kalt oder In ainem pfeffer[w].

<65> **baches In ainem Jussel**[x41]

CZů ainem bachem[y] In ainem Jussel nyem[z] geryben käß vnd mell[aa] vnd schlach daran ayer vnd bewůrtz[bb] es wol vnd knytz vnder ain andren[cc] vnd will[dd] es vff ainem brett vnd mach daruss lang schrentzen[ee42] vnd dünne[ff] vnd bachs[gg]. In schmaltz. dar nach so[hh] schnůtz in ainen[ii] Jussel[jj].

---

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <76>. – *Zu chrumpen krapfen als ross eisen* als Überschrift im Inntal-Kochbuch <5>. – *krum krapffen*] *bachen krumb krapfen* Reichenauer Kochbuch.
b *CZů krumen* rubriziert.
c *solt*] *so solt* Reichenauer Kochbuch.
d *solt du riben*] *reib* Inntal-Kochbuch <5>.
e *nyem*] *nim darczu* Inntal-Kochbuch <5>.
f *als*] *so* Inntal-Kochbuch <5>.
g *ayer*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
h *darvnder*] *daran* Inntal-Kochbuch <5>.
i *dester baß*] fehlt Inntal-Kochbuch <5>.
j *vnd bewůrtz es gnůg vnd*] *und puluern* Inntal-Kochbuch <5>.
k *will*] *walg* Inntal-Kochbuch <5>.
l *ainem brett*] *ainen banck* Reichenauer Kochbuch <76>; *ainer pankch* Inntal-Kochbuch <5>.
m *wůrst*] *ein wurst* Inntal-Kochbuch <5>.
n *daruss*] *das* Inntal-Kochbuch <5>.
o Nach *denn* folgt in Inntal-Kochbuch <5> nur noch *chrump vnd pachs in smalcz*.
p *werdent*] *wirt* Reichenauer Kochbuch <76>.
q *sind*] fehlt Reichenauer Kochbuch <76>.
r In Reichenauer Kochbuch <76> folgt *der sÿ schübt in den mund*.
s Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <77>.
t *vnd*] *vnd nem* Reichenauer Kochbuch.
u *oder In schmaltz*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
v Vor *krapfen* durchgestrichener *g*-Schaft.
w *pfeffer*] *dürren pfeffer* Reichenauer Kochbuch.
x Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <78>. – Inntal-Kochbuch <7> hat *Zu ainem pachen in ainer schüssel* als Überschrift.

<63> **Krumme Krapfen**

Zu krummen Krapfen wie Hufeisen sollst du guten Käse reiben und die halbe Menge Mehl, und schlage Eier darunter, daß es sich besser ausrollen läßt. Würze es ausreichend und rolle es auf einem Brett aus, daß es wie Würste aussieht. Daraus mach dann krumme Krapfen wie Hufeisen. Die werden sehr gut und sind sehr gesund. Und [man] soll sie in Schmalz backen.

[115r] <64> **Krapfen in der Fastenzeit**

Krapfen in der Fastenzeit mach so: Nimm grüne Nüsse und Feigen und zerstoß sie miteinander und würze die und leg sie in eine Pfanne in Öl oder Schmalz, bis es aufkocht. Hiernach wickle es in einen Hefeteig nach Krapfenart und backe es. Und gib es kalt oder in einem Pfeffer.

<65> **Gebäck in einer Soße**

Zu einem Gebäck in einer Soße: Nimm geriebenen Käse und Mehl und schlage Eier daran und würze es gut. Knete es zusammen und rolle es auf einem Brett aus und mach daraus lange und schmale Streifen und backe sie in Schmalz. Danach schneide sie in eine Soße.

---

y *bachem*] *baches* Reichenauer Kochbuch.
z *nyem*] *nim ain* Reichenauer Kochbuch.
aa *mell*] *mel gelich vil* Reichenauer Kochbuch <78>; *mel geleich* Inntal-Kochbuch <7>.
bb *bewürtz*] *gewurcz* Inntal-Kochbuch <7>.
cc *knytz vnder ain andren*] *chnit es durcheinander* Inntal-Kochbuch <7>.
dd *will*] *walg* Inntal-Kochbuch <7>.
ee *daruss lang schrentzen*] *dar vß lang strüczel* Reichenauer Kochbuch; *struczel daraus* Inntal-Kochbuch <7>.
ff *vnd dünne*] fehlt Inntal-Kochbuch <7>.
gg *bachs*] *pachs in einer pfann* Inntal-Kochbuch <7>.
hh *so*] fehlt Reichenauer Kochbuch und Inntal-Kochbuch <7>.
ii *ainen*] *ain* Reichenauer Kochbuch; *ainer* Inntal-Kochbuch <7>.
jj *Jussel*] *schüssel* Inntal-Kochbuch <7>.

---

41 *jussel*: Suppe, Brühe.
42 *strüczel*: längliches Brot von feinem Mehl, Stolle; im Diminutiv als Form für herzhafte Suppeneinlagen: *schrenzen*, pl. zu *schranz*: Bruch, Riß, Loch, Scharte, Wunde; hier: vom Teig abgebrochene, abgerissene oder abgeschabte Stückchen (ähnlich wie beim Herstellen von Spätzle?).

<66> **baches vss[a] visch rogen[b]**

Niem ain vischrogen vnd czůch den row[c] durch ain wenig wisses brots oder sus mells[d] mit gůtem wissem mell als ain struben[43] taig vnd färbs ain wenig, ob du wilt. darvss mach gůt struben oder anderlay gůt gebaches oder bewůrtz es vnd mach flädlin daruß In ainem ofen gebachen oder mach gebrůete[e] kůechlin daruß als von ayer[f].

[115v] <67> **baches von kroßayer[g]**

CZů kroß ayer[h] schlach ayer[i] vff[j] czů[k] dem grossen spitz vnd kropff[l] die[m] gar[n] wol. tů pfeffer vnd saffran[o] vnd gehakten peterly vnd sälbin[p] vnd röschs[q] in ainem[r] kůchen[s] vnd stoß es[t] vff ain[u] rost vnd brauts also[v].

<68> **kroß ayer[w]**

CZů kroß ayer brich[x] vff an[y] dem[z] spitz[aa] vnd lär die schallen gantz[bb] vnd nym ytal ayer[cc] totter vnd klopff[dd] die wol In ainer schůssel[ee] vnd bewůrtz vnd saltz[ff] vnd färbs[gg] vnd tů gehakten peterlin[hh] vnd sälbin[ii] oder braunwurtzen[jj 44] oder ander ding[kk] darIn[ll], was du wilt[mm] vnd[nn] röst es[oo] vnd hack es klain vnd tů es wider in die schallen vnd stoss es an[pp] spißlin vnd brauts[qq] vff ainem rost.

---

a *vss*] *von* Reichenauer Kochbuch <82>.
b Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <82>.
c *row*] *rogen* Reichenauer Kochbuch.
d *sus mells*] *oder mengs* Reichenauer Kochbuch.
e *gebrůete*] *verbrütn* Reichenauer Kochbuch.
f Das *a* in *ayer* ist aus einem *v* verbessert.
g Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <83>. – MH <115> hat die Überschrift *vonn gepraten aÿren dem thue also.*
h *CZů kroß ayer*] *Item* MH <115>.
i *ayer*] *die aÿr* MH <115>.
j *vff*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
k *czů*] *pej* MH <115>.
l *kropff*] *klopf* Reichenauer Kochbuch.
m *die*] *die aÿr* MH <115>.
n *gar*] fehlt MH <115>.
o *tů pfeffer vnd saffran*] *vnd thue Saffran darein pfeffer* MH <115>.
p *vnd sälbin*] *vnd salb jn an* Reichenauer Kochbuch; *oder saluan* MH <115>.
q *röschs*] *röst das* MH <115>.
r *ainem*] *ainer* Reichenauer Kochbuch und MH <115>.
s *kůchen*] *pfannen vnd hack es klain vnd thue es wider jn die aÿr schal* MH <115>.
t *es*] *es an ainen spiss vnd legs* MH <115>.
u *ain*] *ainem* Reichenauer Kochbuch <83> *ainen* MH <115>.
v *brauts also*] *braut sÿ schon* MH <115>.
w Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <84>.
x *CZů kroß ayer brich*] *mach also: brich ayer* Reichenauer Kochbuch <84>; *Krosaiger. Nim aiger vnd* Bruchstücke <15>.
y *vff an*] *sy by* Bruchstücke <15>.
z *dem*] *der* Reichenauer Kochbuch.

<66> **Gebäck von Fischrogen**

Nimm Fischrogen und ziehe den roh durch ein wenig Weißbrot oder sonst bemehle es mit gutem weißen Mehl wie einen Straubenteig. Und färbe es ein wenig, wenn du willst. Daraus mach gute Strauben oder anderlei gutes Gebäck oder würze es und mach Fladen daraus, die in einem Ofen gebacken werden oder mach gekochte Küchlein daraus, wie Eierküchlein.

[115v] <67> **Gebäck von Kroßeiern**

Für Kroßeier schlage Eier an der stumpfen Seite auf und schlage die Eier gut und gib Pfeffer, Safran und gehackte Petersilie und Salbei [dazu]. Röste es in einer Kuchenform und lege es auf einen Rost und brate es so.

<68> **Kroßeier**

Für Kroßeier: Brich sie an der spitzen Seite auf und leere die Schalen ganz aus. Nimm nur die Eierdotter und rühre sie gut in einer Schüssel durch und würze und salze und färbe sie und gib gehackte Petersilie und Salbei oder Waldmeister oder andere Gewürze hinein, was du willst. Röste es und hacke es klein und gib es wieder in die Schalen und stoße es auf Spießchen und brate es auf einem Rost.

---

aa *spitz*] *grossen spitz* Bruchstücke <15>.
bb *gantz*] fehlt Bruchstücke <15>.
cc *ayer*] fehlt Bruchstücke <15>.
dd *klopff*] *schlach* Reichenauer Kochbuch.
ee *In ainer schüssel*] fehlt Bruchstücke <15>
ff *vnd bewürtz vnd saltz*] *und würczs es wol* Bruchstücke <15>.
gg *färbs*] *darzuo färwe es* Bruchstücke <15>.
hh *peterlin*] *bleterlin* Bruchstücke <15>.
ii *sälbin*] *sabiner* Reichenauer Kochbuch.
jj *braunwurtzen*] *minsen* Reichenauer Kochbuch.
kk *oder braunwurtzen oder ander ding*] fehlt Bruchstücke <15>.
ll *darln*] *darunder* Bruchstücke <15>.
mm *was du wilt*] fehlt Bruchstücke <15>.
nn *vnd*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
oo *es*] *es in ainer pfanen* Bruchstücke <15>.
pp *es an*] *ann ain* Reichenauer Kochbuch; *sy an ain* Bruchstücke <15>.
qq *brauts*] *bachs* Reichenauer Kochbuch; *braut sy* Bruchstücke <15>.

---

43 *struben*: eine Art Backwerk; Spritzkrapfen.
44 *braunwurtz*: Waldmeister.

<69> **bachen morochen**[a]

Niem klain morochen vnd wäsch die[b] gar suber vnd schnid die butzen dauon vnd mach ainen dünen taig von wissem mell vnd güss ain wenig wins darIn[c] vnd[d] färbs vnd[e] bewürtz vnd czüch die morochen dardurch vnd bach es In ainer pfannen.

a Übereinstimmung mit Reichenauer Kochbuch <85>.
b *wäsch die*] *wäschs* Reichenauer Kochbuch.
c *darIn*] *daran* Reichenauer Kochbuch.
d *vnd*] fehlt Reichenauer Kochbuch.
e *vnd*] fehlt im Reichenauer Kochbuch.

<69> **Gebackene Morcheln**

Nimm kleine Morcheln, wasche sie sehr sauber und schneide die Stiele ab. Und mach einen dünnen Teig von weißem Mehl und gieße ein wenig Wein hinein, färbe und würze es. Und ziehe die Morcheln dadurch und backe sie in einer Pfanne.

2.2.4. Cgm 384 – Kommentar

2.2.4.1. Vergleich mit den bereits edierten Handschriften

Wenn Birlinger seine Edition mit ‚Ein alemannisches Büchlein von guter Speise' überschreibt, stellt er die Handschrift Cgm 384 in eine ganz bestimmte Tradition von Rezeptsammlungen, die erst nachgewiesen werden müßte.

Der grundlegenden Frage, wie diese und andere Rezepte verbreitet und überliefert wurden, nämlich ob mündlich oder schriftlich, kann in diesem Zusammenhang nicht weiter nachgegangen werden.[1] Sicherlich spielte beides eine Rolle, wobei die Häufung von Kochbuchhandschriften im 15. Jahrhundert[2] wohl auch für eine Zunahme der schriftlichen Fixierung und damit Verbreitung und Überlieferung von Rezepten auf diesem Wege spricht. Daraus ergibt sich die Frage, ob sich für die Rezeptsammlungen des Cgm 384 schriftliche Quellen, Parallelen oder Verknüpfungen ausmachen lassen. Zu einer umfassenden Beurteilung der Kochrezepte sollen mögliche Überlieferungszusammenhänge durch einen Vergleich aller edierten Handschriften, die zeitlich vor oder um 1470 liegen, aufgespürt werden.

Dieses Vorgehen ist angesichts der bisher noch nicht genauer vorgenommenen Vergleiche der bislang bekannten (edierten) mittelalterlichen Kochrezeptsammlungen und der zahlreichen Parallelen erforderlich. Die zu diesem Vergleich herangezogenen Handschriften sind im Literaturverzeichnis unter den Primärtexten aufgeführt.

In den zahlreichen Kochrezeptaufzeichnungen des Mittelalters gibt es eine ganze Reihe von Rezepten, deren Namen gleich lauten oder die aufgrund der Zutaten oder Zubereitungsart Ähnlichkeiten mit denen aufweisen, die im Cgm 384 enthalten sind. Zum Vergleich werden insbesondere die Rezepte herangezogen, die durch möglichst große wörtliche Übereinstimmung miteinander in Beziehung stehen. Der genaue Vergleich befindet sich im ersten Apparat direkt unter den Rezepten.

Die folgenden Tabellen stellt die Parallelüberlieferung zur Handschrift Cgm 384 (I und II) zusammen; dafür herangezogen wurden: das ‚Reichenauer Kochbuch' (Karlsruhe, Badische Landesbibliothek, Aug. Pap. 125), das ‚Rheinfränkische Kochbuch' (Berlin, Ms. Germ. fol. 244), die ‚Bruchstücke aus einem alemannischen Büchlein von guter Spise' (Nürnberg, Germ. Nat. 20.291), Meister Hanns (Basel A.N.V. 12), Meister Eberhard (Augsburg, Universitätsbibliothek, III. 1.2° 43), das ‚Inntal-Kochbuch' (Codex Karlsruhe, Badische Landesbibliothek, Donaueschingen 793), das ‚Brixener Kochbuch' (Bibliothek des Priesterseminars J.5 [nr. 125]), das Basler Kochbuch aus der Handschrift D II 30 und das sogenannte ‚Königsberger Kochbuch' (Berlin, Geheimes Staatsarchiv Preußischer Kulturbesitz, XX.HA OBA Nr. 18384)[3].

1 Vgl. Ehlert (1990), S. 145–146. Ebenso Wiswe (1970), S. 13–23.

2 Einen Überblick bietet hier u. a. Feyl (1963), S. 13–32.

3 Für Codex Karlsruhe, Badische Landesbibliothek, Donaueschingen 793 wird im folgenden die Bezeichnung ‚Inntal-Kochbuch' verwendet, die seit der Edition durch Danner (1970) üblich ist. – Die Zusammenstellung wurde mit Hilfe der von Christian Suda erarbeiteten Datenbank DEMAK (siehe Literaturverzeichnis) vorgenommen.

Recte gesetzte Rezeptnummern bedeuten weitgehend wörtliche Identität; mit Tilde versehene, kursiv gesetzte Rezeptnummern verweisen auf stellenweise wörtliche Identiät mit Abweichungen in Wortstellung und/oder Wortlaut; mit Tilde versehene, kursiv und in eckige Klammern gesetzte Rezeptnummern indizieren Ähnlichkeit mit gelegentlicher wörtlicher Übereinstimmung. Der Rezeptname wird in eckige Klammern gesetzt, wenn er nicht als Überschrift erscheint.

Die Tabellen belegen, daß die Handschrift Cgm 384 mit mehr als einer Handschrift Parallelen aufweist. Besonders offensichtlich ist die weitgehende Übereinstimmung mit dem ‚Reichenauer Kochbuch', aufgrund derer die beiden Handschriften in einen Überlieferungszusammenhang zu stellen sind. Auffallend ist, daß die beiden Rezeptblöcke der Handschrift Cgm 384 in der Handschrift Aug. Pap. 125 (‚Reichenauer Kochbuch') unmittelber hintereinander, jedoch in umgekehrter Reihenfolge enthalten sind. Das ‚Reichenauer Kochbuch' enthält noch weitere 20 Rezepte, die keine Entsprechung in der Handschrift Cgm 384 haben. Weshalb Rezept <11> und Rezept <33> im ‚Reichenauer Kochbuch' fast identisch sind (<33> ist umfangreicher als <11>), kann lediglich durch die in Rezept <34> mit dem gleichen Titel nachfolgenden *Gefült brauten kreps* erklärt werden. Damit sollte vielleicht bewirkt werden, daß dem Leser ein Vergleich der beiden Rezepte leichter fällt. Das Rezept <34> des ‚Reichenauer Kochbuchs' fehlt im Cgm 384. Ferner wiederholt sich Rezept <32> in Rezept <56> des Cgm 384 sowie in Rezept <60> des ‚Reichenauer Kochbuchs'; hier folgt allerdings kein ähnliches Rezept. Auch bei dieser Wiederholung ist das Rezept das zweite Mal ausführlicher.

Auch mit dem ‚Rheinfränkischen Kochbuch' teilen die beiden Kochrezeptsammlungen des Cgm 384 27 Rezepte, also gut ein Drittel ihres Bestandes. Das belegt vor allem, daß das relativ früh (um 1445) aufgezeichnete und sprachlich vom Hauptstrom der Überlieferung abweichende ‚Rheinfränkische Kochbuch' von seinem Inhalt her dem südwestdeutschen Überlieferungsstrang zuzurechnen ist. Zu diesem Überlieferungsstrang gehört auch die Sammlung des Meister Hanns, mit der der Cgm 384 19 Rezepte teilt. Mit den von Birlinger edierten sogenannten ‚Bruchstücken aus einem alemannischen Büchlein von guter Spise' (Nürnberg, Germ. Nat. 20.291) schließlich verbinden den Cgm 384 zehn Rezepte. Auffälligerweise nicht vertreten ist im Cgm 384 der auf das ‚Bůch von gůter spise' zurückgehende Überlieferungsstrang.

Die Gegenüberstellung der Textabweichungen zwischen dem Cgm 384 und dem ‚Reichenauer Kochbuch' im Handschriftenapparat hat bereits die Parallelen sowie die Abweichungen dokumentiert. Im folgenden soll anhand einzelner prägnanter Binde- und Trennfehler sowie Textvarianten der Überlieferungszusammenhang im Hinblick auf gegenseitige Dependenzen näher untersucht werden.

Cgm 384 I	Edition Birlinger	Reichenauer Kochbuch	Rheinfr. Kochbuch	Bruch-stücke	Meister Hanns	Inntal-Kb.	Diverse
<1> gebachen bůben pfulen	11	<86> gebachen bůbenpfullen	<40> [buben pulbe]	<12> Ain bubenpfulben	~ *<18>* Ain kalbslungen ze machen		
<2> Sältz		<87> Sälcz von fil sälczen					
<3> Sältz		<88> Sälcz					
<4> Sältz		<90> Sälcz					
<5> Sältz		<91,1> Sälcz					
<6> Sältz		<91,2> Sälcz					
<7> gumpost		<93> Kumpost					
<8> Sůss gumpost		<95> Sussen kumpost	~*<30>* [kappus]				
<9> Schlech gumpost		<96> Sschlechn kumpost	<61> [slehen]				
<10> latwärin		<97> latwärin borätsch					
<11> nuß latwäre		<98> Nuß latwärin					
<12> senff		<99> Senf		<17> Ain guot sempf zuo machen	~ *<12>* Von ainem gůten seniff		

Cgm 384 I	Edition Birlinger	Reichenauer Kochbuch	Rheinfr. Kochbuch	Bruch-stücke	Meister Hanns	Inntal-Kb.	Diverse
<13> wachtenlen krutt		<100> wahsteln krut					
<14> krutt von louch		<102> krut von lǒch					
<15> bonen blůst		<105> Von blůst					

Cgm 384 II	Edition Birlinger	Reichenauer Kochbuch	Rheinfr. Kochbuch	Bruch-stücke	Meister Hanns	Inntal-Kb.	Diverse
<1> [basteten]	1a	<1> [bastet]	<39> [basteden]				
<2> bastent	1b	<2> bastet					
<3> bastent	1c	<3> bastet					
<4> bastent	1d	<4> bastet					
<5> ainen pfeffer	2	<5> Ainen pfeffer	~ <19> [gebra-den leber]				
<6> pfeffer schwartz	3	<6> pfeffer					
<7> Rech leber	4	<7> Rechleber	<32> [rech leber]				
<8> leber	5	<8> leber					
<9> schwartz pfeffer	6	<9> schwartz pfeffer					
<10> pfeffer	7	<10> Pfeffer					
<11> gefült krepss	8	<11> gefült kreps <33> gefült brauten kreps					
<12> kreps pfeffer	9	<12> Krepß pfeffer	~ <7> [peffer an krebiszen]				

Cgm 384 II	Edition Birlinger	Reichenauer Kochbuch	Rheinfr. Kochbuch	Bruch-stücke	Meister Hanns	Inntal-Kb.	Diverse
<13> pfeffer	10	<13> pfeffer					
<14> für hess	12a	<14> fürhess	<35> [vor-eszen von eime hasen]	~ <5>	<123> würst von hasen mach		
<15> fürhess	12b	<15> für hesß					
<16> Galray	13a	<16> Galrain					
<17> [hiers leber]	13b	<17> [hierß leber]			*[<122>]* Ain gabraid zue will prât		
<18> reckolter fogel	14	<18> kranat fogel					
<19> galray	13c	<19> galrain			*~ [<13>]* Ain gall mach also		
<20> galray	13d	<20> galrain					
<21> Galray	13e	<21> galrain					
<22> galray	13f	<22> Galrait					
<23> galray an ain ganß	13g	<23> Galrait an ain ganß	<56> [knobel-lach galrat czu einer gans]				

Cgm 384 II	Edition Birlinger	Reichenauer Kochbuch	Rheinfr. Kochbuch	Bruch-stücke	Meister Hanns	Inntal-Kb.	Diverse
<24> bern kopff	15a	<24> berenkopf					
<25> [bern kopff]	15b	<25> berenkopf					
<26> bern	15c	<26> ber					
<27> brauten	16	<27> brauten			~ <19> Würst [..] aus ainem affter darem		
<28> Spanfärlin brauten	17	<28> span-fårchlin prauten	~ <51> [spin-ferkelen]				
<29> brauten gänß galray	18	<29> Brauten ganß galrain	[~ <56>] [knobellach galrat czu einer gans]				
<30> gefült genß	19	<30> gefült ganß					
<31> ain füllen czů ainer ganß	20	<31> [Ain füllin czů ainer ganß]	~ <37> [fulle czu einer gans] ~ <57> [ein fulle] ~ <72> [fulle]	~ <6> Guote füle	~ <283> Von einer fülle zue gennsen		

Cgm 384 II	Edition Birlinger	Reichenauer Kochbuch	Rheinfr. Kochbuch	Bruch-stücke	Meister Hanns	Inntal-Kb.	Diverse
<32> braten böck lebren vgl. <56>	21	<32> brauten bockleber vgl. <60>					
<33> braten hecht	22	<35> Brauten hechten	*[~ <3>]* [felthuner in der fasten]		*[~ <110>]* Aber von Repphünern		
<34> ayer essen	23	<36> Aÿer essen					
<35> Seltz von aim lentpraten	24	<37> Sälcz Jn ainem lemprătten					
<36> Můß	25	<38> Můß			<15> Ain aÿr můoß		
<37> Můß von gebachem	26, 1.H.	<39> Můß von gebachem	<48> [gebraden struben] ~ *<71>* [gehackit drüben]		<281> Von gepachen Strauben berait also		
<38> [Struben]	26, 2.H.	<40> Struben					
<39> Käss můß	27	<41> Käß můß					
<40> Můß von fischrogen	28	<42> Můß von fischrogen					

Cgm 384 II	Edition Birlinger	Reichenauer Kochbuch	Rheinfr. Kochbuch	Bruch-stücke	Meister Hanns	Inntal-Kb.	Diverse
<41> Můß von hiern	29	<43> Můß von hirn					
<42> Můß von ärwiß	30	<44> Můß von årbis					
<43> Můß leber	31	<45> Můß leber					
<44> Můß von krepssen	32	<46> Můß von krepsen	~ <6> [roit müsz von krebiszen]		~ <*117*> Ain krebss můß mach also	~ <*4*> Zu ainem chrewssen mues	
<45> Můß von biern	33	<47> Můß von bieren					
<46> Milch brauten	34	<48> Milch brauten	<20> [gebraten mylch]			<3> Ain gemachcz awtter gepraten von milich	Konstanz ~ <*9.1*> [gebraten milch]
<47> bry von bonen	35	<49> brÿ von bonen					
<48> holder můß	36	<50> holder můß	<22> [holder musz]	<16> Ain holder-muos	~<*126*> Ain holer můß		Meister Eberhard <5> Ein holder muß zu machen

Cgm 384.II	Edition Birlinger	Reichenauer Kochbuch	Rheinfr. Kochbuch	Bruch-stücke	Meister Hanns	Inntal-Kb.	Diverse
							Brixen <10> Ain holär müzz mach also
<49> můß von borättsch	37	<51> Můß von borâtsch					
<50> essen	38	<52> Essen					
<51> angeleten hůrn	39	<54> Angeleiti höner	<50> [sülcze czu huneren]				
<52> frowen essen	40	<56> Frowen essen					
<53> kalbs kopff	41	<57> Kalbskopf	<29> [kalbscop]	<8> Kalbskopf	<121> Ainen kalbs kopff praten		
<54> kůgellin von kalbflaisch	42	<58> Kügelin von kalb flaisch		<9> Küchli von Kalbes-flaisch	~ *<16>* knödel mach also		
<55> ainen darm füllen	43	<59> Rinder-dârm füllen	~ *<28>* [gefalden worst]				
<56> klob wurst vgl. <32>	44	<60> Kleb würst vgl. <32>	<33> [clapworst]				

Cgm 384 II	Edition Birlinger	Reichenauer Kochbuch	Rheinfr. Kochbuch	Bruch-stücke	Meister Hanns	Inntal-Kb.	Diverse
<57> mandel cziger	45	<61> Mandelziger		<1> Mandel-ziger			
<58> gehäckt in der vasten	46	<62> Gehäckt in der vasten					
<59> grůben in der vasten	47	<66> grüben in der vasten	~ *<59>* [gryben in der fasten]				
<60> sůeß sältz	48	<68> Süsß Sältz					
<61> sultz	49	<69> Sulcz					
<62> figen sultz	50	<70> fign sulcz <71> fign sulcz	~ *<16>* [vigen bruwe]		<116> von veigen ein ze machen		
<63> krum krapffen	51	<76> bachen krumb krampfen	<41> [krumme kreppelin]	<13> Krum kripfen	~ *<118>* Ain essen gestalt als ein Roseÿsen	<5> Zu chrumpen krapfen	
<64> krapffen in der vasten	52	<77> krapfen in der vasten	<1> [kreppelin in der fasten]		~ *<114>* von krappfen fůll		
<65> baches In ainem Jussel	53	<78> baches in aim jüssel				<7> Zu ainem pachen in ainer schüssel	

Cgm 384 II	Edition Birlinger	Reichenauer Kochbuch	Rheinfr. Kochbuch	Bruch-stücke	Meister Hanns	Inntal-Kb.	Diverse
<66> baches vss visch rogen	54	<82> baches von fisch rogen					
<67> baches von kroßayer	55	<83> baches von krosaÿer		~ *<15>* Krossaiger	<115> vonn gepraten aÿren		
<68> kroß ayer	56	<84> krosaÿer	<47> [kruse eyer]		<280> Von gepraten aÿren		
<69> bachen morochen	57	<85> bachen morachen	<58> [bachen morachen]				Königsberg <32> Wilthu machen groß Eyer D II30 *[~ 50]* [ein essen von crosz ayren] Konstanz *[~ 18.2]* [gefült ay]

2.2.4.2. Vergleich mit den Parallelrezepten im ‚Reichenauer Kochbuch' (Aug.Pap. 125)

Bindefehler: Cgm 384] ‚Reichenauer Kochbuch'

I, <12> *bertt*] *berst* <99> angenommener Abschreibefehler[4], weil sich aus dem Handschrift-Vergleich (vgl. Apparat) eine Unsicherheit des Schreibers ableiten läßt.

II, <28> *stättenclichen*] *státtenklichen* <28> anstatt: *statelichen*, vgl.Glossar

II, <33> *vnder welß*] *vnder weles* <35> anstatt: *vnd erwell es*

II, <33> *truck es In ain Ingraben form*] *truck es in ain ingraben form* <35> anstatt: *druck/drück es in ain ergraben form*, vgl. Glossar

Trennfehler: Cgm 384] Aug.Pap. 125

I, <15> *busches*] *pulvers* <105> (Die Maßangabe im Anschluß stimmt bei beiden Handschriften überein)

II, <13> *mell*] *in ól* <13>

II, <18> *prottes*] *brauten* <18>

II, <26> *galray pfeffer*] *gelen pfeffer* <26>

II, <28> *mull*] *mund* <28>

II, <28> *honig daran*] *hong dar* <29>

II, <30> *czúsend*] *zwüschen* <30>

II, <31> *berriffen*] *begriff* <31>

II, <33> *row*] *rout* <35>

II, <33> *gar*] *grät* <35>

II, <34> *czymitrinden*] *simelrinda* <36>

II, <34> *bärißkörner*] *ärbiskörner* <36>

Die vorhandenden Bindefehler lassen zunächst zwei unterschiedliche Abhängigkeitsverhältnisse möglich erscheinen. Sowohl könnte sich die eine Handschrift der anderen, als auch beide einer gemeinsamen Vorlage bedient haben. Das deutliche Überwiegen der Trennfehler macht die erste Variante jedoch unwahrscheinlich. Die Vermutung, daß die Handschriften nicht direkt voneinander abhängen, wird durch die große Anzahl von Varianten einzelner Wörter oder auch größerer Textpassagen erhärtet. Hierzu gehören auch die schreibsprachlichen Varianten, die der unterschiedlichen Provenienz der beiden Handschriften zuzurechnen sind. Diesem Befund entsprechend wären die oben aufgeführten Bindefehler als Abschreibefehler einer früheren Überlieferungsstufe zu interpretieren.

4 Vgl. MH, Rezept Nr. <12> *müss.*

Wortvarianten: Cgm 384] ‚Reichenauer Kochbuch'

I, <12> *růr*] *czwiers* <99>

II, <18> *reckoltervogel*] *kranatvogel* <18>

II, <31> *reckolterber*] *weckalterber* <31>

Neben den bereits vorgestellten Phänomenen gibt es in beiden Handschriften an zahlreichen Stellen einzelne Wörter, die der einen oder der anderen Handschrift fehlen, wie beispielsweise:

II, <28> *wol*] *gar wol* <28>

II, <28> *denn* fehlt ‚Reichenauer Kochbuch' <28>

Auffälliger ist die Tatsache, daß das ‚Reichenauer Kochbuch' tendentiell ein Mehr an Text bietet bzw. Kochanweisungen detaillierter beschrieben sind.

Textvarianten: Cgm 384] ‚Reichenauer Kochbuch'

I, <14> *Niem louch krut und köll*] *Zů ainem lŏch krut nim wiß lŏch und köln* <102>

I, <14> *vnd tů schmaltz daran*] *vnd tů schmalcz dar an vnd sůs schwinin schmalcz dar czů* <102>

II, <3> *nyem wellerlay*] *nim alle schlÿgen, ferchenen, grouß trischen oder mach stuben, selan, gauckfisch, felchen, jung hecht oder brachß man dar in* <3>

II, <22> *ain hassenleber oder an ain ander leber gebrauten*] *ain hiersleber: braut hiersleber gar wol* <22>

II, <28> *das mull*] *den mund vnd trag es also czetisch* <28>

II, <31> *oder czübelen*] *oder füll sÿ mil czülbellen, peterlin vnd speck; oder mach ain füllin, wa von du wilt* <31>

Die aufgeführten Beispiele schließen aus, daß eine Handschrift der anderen als direkte Vorlage diente. Trotzdem lassen die Gemeinsamkeiten zwischen den Handschriften sowie ihre sprachliche Einordnung enge Zusammenhänge annehmen, die auf eine gemeinsame Urfassung zurückweisen, über deren Form (mündlich oder schriftlich) jedoch keine Aussage gemacht werden kann. Die große Anzahl von Kochbuchhandschriften, die während des 15. Jahrhunderts im südwestdeutschen Raum entstanden, läßt aber auf einen regen Austausch von Rezepten und eine zunehmende Verschriftlichung der Überlieferung schließen.[5]

Um einen weiteren Einblick in die Überlieferungstradition zu erhalten, ist es erforderlich, den die Kochrezepte umgebenden Kontext sowie die Gestaltung der Rezepte mit einzubeziehen. Im vorliegenden Zusammenhang kann nur der

5 Vgl. dazu Laurioux (1988); Ehlert (1997).

Gebrauchskontext der Handschrift Cgm 384 näher untersucht werden. Ein weiterführender Vergleich mit den anderen bereits edierten Handschriften ist wünschenswert, kann hier aber leider nicht geleistet werden.

2.2.4.3. Vergleich mit den parallelen Rezepten bei Meister Hanns (Basel, A.N.V. 12)

Die Handschrift des Meister Hanns (1460), die ebenfalls Parallelen mit Cgm 384 aufweist, entstammt ebenso wie das ‚Reichenauer Kochbuch' und der Cgm 384 dem südwestdeutschen Raum. Dabei sind insbesondere die dialektalen Unterschiede sowie die Textvarianten zwischen den Handschriften bezeichnend.

Textvarianten:	Cgm 384] Meister Hanns (A.N.V. 12)
I, <12>	*czinmit plůt vnd tů es vnder den senff vnd růr es mit honig vnder ain ander*] *vnd stoß zimen plüe dar vnnder vnd den seniff zwier mit hónig samen vnnder einannder* <12>
I, <12>	*recht als der wachs bertt*] *recht als ein můss* <12>
II, <14>	stimmt mit erster Hälfte von <123> überein
II, <17>	Überschrift fehlt] *Ain gebraid willpraet* <122>
II, <44>	*vnd nyem ain wiß brosem darunder vnd trib es denn durch mit milch*] *vnd zertreib das mit ain[er] milich durch ain sib, Reib ein semlein prot dar zue aÿer tötter vnd schlach das vnd[er] einannder* <117> 1

Die Parallelen erlauben keinen Rückschluß auf einen direkten Zusammenhang zwischen den Rezepten. Die Beispiele lassen es vielmehr möglich erscheinen, daß der Kompilator des Meister Hanns, vielleicht aus Gründen der Verständlichkeit und Durchfürbarkeit der Rezepte, den Text (einer Vorstufe der Handschriften Cgm 384 und ‚Reichenauer Kochbuch') erweiterte und umformulierte.

2.2.4.4. Vergleich mit den parallelen Rezepten in den ‚Bruchstücken aus einem alemannischen Büchlein von guter Spise' (Nürnberg, Germ. Nat. 20291)

Die erheblichen Textvarianten, die in der Handschrift Germ. Nat. 20291 der von Birlinger sogenannten ‚Bruchstücke aus einem alemannischen Büchlein von guter Spise' die wenigen Parallelen mit Cgm 384 I auszeichnen, lassen ebenfalls keine eindeutigen Abhängigkeiten erkennen.

Textvarianten:	Cgm 384] ‚Bruchstücke' (Germ. Nat. 20291)
I, <1>	*aines kalbs lungen*] *ain kalbs zung und das lünglin* <12>
I, <1>	*vnd bach den die mit múntzen platt*] *und hab dinen bleter lang von guotem teig und wol berait* <12>
I, <12>	*nem senffsömen vnd dörr den suber vnd stoß in denn In ainem morser gar klain vnd czúch in denn durch ain enges tůch*] *nim sempf wol geriben* <17>

I, <12> *recht als der wachs bertt*] *als der wachs beraitt und mach stücklin daruss und lass trucknen* <17>

2.2.4.5. Vergleich mit den parallelen Rezepten im ‚Inntal-Kochbuch' (Karlsruhe, Badische Landesbibliothek, Donaueschingen 793)

Ähnlich fällt der Vergleich zwischen Cgm 384 II, <44> und dem ‚Inntal-Kochbuch' (Cod. Karlsruhe, Badische Landesbibliothek, Donaueschingen 793) <4> aus[6]. Textvarianten: Cgm 384] ‚Inntal-Kochbuch'

II, <44> *vnd schnid das böß czů den augen dauon*] *und sneid uz den augen das pos dauon* <4>

II, <44> *vnd nyem ain wiß brosem darunder vnd trib es denn durch mit milch*] *und trib das durch mit ainer milich durch ain sib und reib ain semel darczu und slach ayer tuter darein und slachs durcheinander* <4>

Die Abweichung im Satzbau und der Mehrtext im ‚Inntal-Kochbuch' deuten zwar auf eine nahe Verwandtschaft der Quellen beider Handschriften, lassen aber noch keine Aussage über deren Beziehung untereinander zu. Die Tatsache allerdings, daß die Entstehung der Handschrift des ‚Inntal-Kochbuchs' erst Ende 15., Anfang 16. Jahrhundert angesetzt wird[7], schließt eine Abhängigkeit des Cgm 384 vom ‚Inntal-Kochbuch' aus.

2.2.4.6. Anordnung und Aufbau der Rezepte im Cgm 384

Die Handschrift Cgm 384 enthält zwei relativ weit von einander entfernt situierte Blöcke von Kochrezepten, von denen der erste auf Bll. 76^{r}–78^{r} 15 und der zweite auf Bll. 103^{v}–115^{v} 69 Rezepte umfaßt, während die 105 Rezepte im ‚Reichenauer Kochbuch' hintereinander stehen. Auffallend ist, daß der erste Block von Cgm 384 (<1> bis <15>) weitgehend den letzten Rezepten im ‚Reichenauer Kochbuch' (<86> bis <88>, <90>, <91>, <93>, <95> bis <100>, <102> und <105>) entspricht. Ursache hierfür könnte sein, daß es sich bei der Vorlage um eine Sammlung aus umgebenden Lagen handelte, deren Reihenfolge bei der Abschrift wohl eher unbeabsichtigt verändert wurde. So ließe sich auch die unterschiedliche Anzahl der Rezepte in beiden Handschriften erklären.

Rezept <11> und Rezept <33> im ‚Reichenauer Kochbuch' sind fast identisch, wobei <33> umfangreicher als <11> ist. Rezept <33> und <34> haben dort zwar die gleiche Überschrift, aber abweichenden Inhalt. Rezept <33> des ‚Reichenauer Koch-

6 Auffällig ist die Parallele zwischen ‚Inntal-Kochbuch' Rezept Nr. <4> und MH <117>.
7 Vgl. Danner (1970), S. 118.

buchs' begegnet zwar auch im Cgm 384 als <11>, wird aber nicht wiederholt, und ‚Reichenauer Kochbuch' <34> fehlt im Cgm 384 ganz.

Anders liegt der Fall bei Cgm 384 <32> *braten böck lebren*, das in derselben Handschrift fast identisch auch als <56> *klob wurst* erscheint. Dasselbe Phänomen findet sich auch im ‚Reichenauer Kochbuch' bei den entsprechenden Rezepten <32> *brauten bockleber* und <60> *Kleb wurst*. Auch bei dieser Wiederholung ist die zweite Variante ausführlicher. Ob dies, wie oben vermutet, auf den Wunsch nach besserer Verständlichkeit der Rezepte zurückzuführen ist, läßt sich nicht abschließend beurteilen.

Die Rezepte sind teilweise thematisch geordnet (z. B. Gruppen von Sältz-Rezepten und von Galray-Rezepten), eine durchgehende Systematik ist jedoch nicht erkennbar.

Die Formulierung der Rezepte ist knapp und folgt einem einheitlichen Muster: Nennung der Speise, Zubereitungsschritte und Zutaten, Schlußformel.[8] Genaue Zeit- oder Maßangaben gibt es nicht. Bedeutender scheint die Tatsache, daß zwar einzelne Arbeitsgänge Erwähnung finden, eine Kenntnis der übrigen Einzelheiten aber vorausgesetzt wird. Vielleicht wurde besonderes Gewicht auf die Zubereitungsart gelegt.

Die beschriebenen Speisen sind ausgesprochen vielfältig.[9] Sie reichen von einfachen *můß, galray, gumpost* etc. über etwas aufwendigere und kostspieligere Gerichte (*brauten, basteten* etc.) bis zu hochherrschaftlichen Mahlzeiten (*bern, spanfärchlin* etc.). Nur die ganz einfachen Speisen fehlen, die wohl auch keiner Beschreibung bedurften.

Die Verwendung der vielfältigen Fleisch-, Fisch- und Wildarten deuten darauf hin, daß die Rezepte nicht unter dem Eindruck von Nahrungsknappheit entstanden sein können, eher ist an einen herrschaftlichen Hintergrund zu denken (wofür vor allem das Wild spricht, da die Jagdrechte dem Adel vorbehalten waren). Auch die übrigen Zutaten und Gewürze spiegeln diese Vielfalt wider. Hierzu zitiert Hans Wiswe[10] eine Schätzung, nach der im ausgehenden Mittelalter der durchschnittliche jährliche Fleischverbrauch bei etwa 100 kg pro Kopf lag. Er führt dies darauf zurück, daß die Tierhaltung im Vergleich zum Ackerbau relativ witterungsunabhängig und ganzjährig Quelle kräftigender Nahrung war.

Daß Eier, Speck und Schmalz zur Grundausstattung gehörten, versteht sich von selbst; allerdings wird auch Öl als Alternative zum Schmalz erwähnt. Ebenso übliche Zutaten sind Weiß- und Roggenbrot und Lebkuchen sowie allerlei Gemüse und

8 Vgl. zum üblichen Aufbau von Rezepten Glaser (1996).
9 Die folgenden Angaben beruhen auf einer Auszählung aller Speisen, Zutaten, Gewürze, sowie Besonderheiten der Rezepte.
10 Wiswe (1970), S. 81.

Obst. Dagegen weisen Mandeln, Feigen, Pfeffer, Safran, Ingwer, Senf, Zimt und Zucker (wobei Honig doch noch das häufigere Süßungsmittel ist[11]) darauf hin, daß sowohl die finanzielle Möglichkeit als auch das geschmackliche Bedürfnis gegeben war, fremdländische Gewürze und Zutaten zu verwenden.[12]

Bei den Gewürzen fällt noch auf, daß zwar Petersilie, Salbei und Wacholder, Knoblauch und Zwiebeln Erwähnung finden, ansonsten aber nur von Gewürzen insgesamt ohne detaillierte Angaben die Rede ist. So heißt es häufig, man solle eine Speise würzen oder färben, ohne daß die Mittel dazu irgendwo erwähnt würden. Der Schreiber begnügt sich mit einem bescheidenen wie vertrauensvollen *bewürtz ob du wilt* <23>, *bewürtz es wol* <29> oder *bewürtz und färbs* <4>. Ob dabei das Salzen inbegriffen ist oder ob dies dem jeweiligen Geschmack anheimgestellt wird, ist nicht klar.[13] Es ist kaum anzunehmen, daß dieser Aspekt fehlt, weil das Fleisch gepökelt ist. Bei der Fülle von Fleischspeisen ist eher anzunehmen, daß die Rezepte auf Verhältnisse zugeschnitten sind, in denen es keinen Fleischmangel gab und jeder Zeit frisches zur Verfügung stand. Schließlich fällt noch auf, daß Essig, Wein und Honig mit Abstand die häufigsten Bestandteile (meist auch gemeinsam aufgeführt) der Rezepte sind.

2.2.4.7. Gebrauchskontext der Handschrift

Besonders auffällig ist bei dieser Handschrift der human- und veterinärmedizinische Kontext, in welchen die Kochrezepte eingebettet sind, insbesondere weil die Kochrezepte in Relation zum Gesamtumfang der Handschrift eine quantitativ untergeordnete Rolle spielen. Ob sich daraus der Schluß ziehen läßt, daß es sich bei Cgm 384 um eine medizinisch intendierte Sammelhandschrift handelt, bedarf weiterer Untersuchungen zum Gebrauchskontext mittelalterlicher Kochbuchhandschriften im allgemeinen. Einen weiterführenden Hinweis geben die Rezepte selbst nicht. Weder lassen sie einen Bezug zu Inhalten der Humoralpathologie erkennen, noch wird erwähnt, in welchen Fällen welche Speise indiziert sei und welche Wirkung von ihr erwartet wird.

Die in der Handschrift enthaltenden Auszüge aus dem ‚Macer floridus', aus der ‚Cirurgia' Peters von Ulm, aus der ‚Praktik' des Meister Bartholomäus, aus dem Arzneibuch des Ortolf von Bayerland und aus Meister Albrants ‚Roßarzneibuch'[14], stellen jedoch Autoritäten des Faches dar. Möglicherweise läßt sich auch der Herkunftshinweis (Vorbesitzereintrag 1[r] oben: *Ex. lib. Jacobi Berckhmüller med.*[15]) so deuten. Ein solcher Zusammenhang legt zunächst die Vermutung nahe, es handele sich bei

11 van Winter (1986), S. 94; Zucker blieb noch lange Zeit selten und teuer.
12 Behre (1986), S. 84, beschreibt, wie gerade die Gewürze den Geschmack der spätmittelalterlichen Küche prägten.
13 van Winter (1986), S. 93, nimmt an, daß die Speisen erst kurz vor dem Verzehr gesalzen wurden.
14 Vgl. entsprechende Artikel im LdM und VL.
15 Schneider (1973), S. 121.

den Rezepten um medizinisch-diätetische Vorschriften zur Bereitung „gesundheitsfördernder oder -erhaltender" Speisen.

Ein solches Wissen um die Qualitäten und Kräfte einer Speise war denen, die solche Rezepte aufzeichneten oder benutzten, möglicherweise auch so selbstverständlich, daß es nicht eigens einer Erwähnung bedurfte. Dies würde auch das weitgehende Fehlen von präzisen Gewürzangaben erklären, da diese dann individuell zum „Temperieren" nicht nur der Speise, sondern auch des Essers zum Einsatz kämen. Eine so bereitete Speise würde das Gleichgewicht der Säfte und Elemente im Menschen herbeiführen bzw. bewahren und so Kraft und Gesundheit verleihen.

Ausführlich und anschaulich ist dieser Zusammenhang zwischen Heilkunst und Kochkunst von Hans Wiswe[16] dargelegt worden. Da also Nahrung durchaus „in den Dienst der Therapie" gestellt wurde, „lassen Rezeptaufzeichnungen mitunter nicht erkennen, ob sie die Erstellung einer Speise oder diejenige eines Heilmittels oder aber eine Kombination von beiden zum Gegenstand haben"[17]. Die Vereinigung von Human- und Veterinärmedizin mit Kochrezeptsammlungen liegt also nahe und entspricht, nach Wiswe, duchaus „der Grundhaltung des mittelalterlichen Menschen"[18].

Auf diese Verbindung sowie die Zusammenstellung und Bereitung der Speisen haben sich besonders zwei Werke des 11. Jahrhunderts ausgewirkt. Das erste sind die Gesundheitsregeln der Schule von Salerno, das ‚Reginem sanitatis salernitanum'[19]. Es handelt sich dabei um ein medizinisches Lehrgedicht hauptsächlich diätetischen[20] Inhalts, das auf den Anschauungen der Humoralpathologie basiert. Das zweite ist das schon erwähnte medizinisch-botanische Lehrgedicht ‚Macer floridus'.

Demnach könnten die Kochrezepte in der Handschrift Cgm 384 durchaus auch aus der Feder eines Arztes oder Apothekers stammen. Ebenso läßt sich annehmen, daß es sich um ein Auftragswerk (von einer geschulten Hand geschrieben) handelt, das ein Arzt für seine Zwecke zu nutzen gedachte. Ob dieser in einem Kloster seinen Platz hatte, muß fraglich bleiben, obwohl dort sicherlich sowohl die Vorlagen als auch die geübten Hände zur Verfügung standen.

Berücksichtigt man zudem den Wert einer Handschrift sowie die Tatsache, daß nur ein kleiner Teil der Bevölkerung des Lesens und Schreibens mächtig war, so kommen als Kreise, in denen solcherlei (Kochrezept-)Handschriften entstanden und verwendet wurden, primär Adel, Klerus und die Oberschicht der Stadtbürger in Frage. Gerade aus diesen Kreisen könnte auch der Auftrag zur Sammlung oder Kompilation und Niederschrift von Rezepten und anderen Texten stammen. Die in der Hand-

16 Wiswe (1970), S. 59f.
17 Ebd., S. 71.
18 Ebd., S. 35. Vgl. dazu auch Jansen-Sieben (1994).
19 Vgl. die Ausgabe von Düntzer, Ignaz (Hg.): Regimen Sanitatis Salernitanum. Gesundheitsregeln der Schule von Salerno. Basel 1981.
20 „Das griechische Wort ‚diaita' beinhaltete (...) nicht nur die Diät, sondern es umfasste auch Anordnungen hinsichtlich der ganzen Lebensführung und namentlich der Hygiene." Ebd., S. 15.

schrift Cgm 384 vorhandenen Kochrezepte können natürlich auch Bestandteil eines Hausbuches sein, in welchem zusammengetragen wurde, was verfügbar war und als bewahrenswert angesehen wurde. Daß eine solche Handschrift nicht nur unter dem Gesichtspunkt des praktischen Gebrauchswertes betrachtet wurde, sondern auch Repräsentationszwecke erfüllte, ist nicht auszuschließen.

Dagegen scheint die These Birlingers, daß die Handschrift „sicher einem alemannischen Kloster aus der jetzt k. bayrischen Bodenseegegend"[21] stammt, wenig überzeugend. Wenngleich eine solche Herkunft nicht auszuschließen ist, so gibt es im Rezeptteil außer drei Fastengerichten <58> *gehäckt in der vasten*>, <59> *grüben in der vasten* und <64> *krapffen in der vasten* keinerlei Hinweise auf einen klösterlichen Kontext.

Ein Vergleich der Rezepte in Cgm 384 mit den Anweisungen in dem durch A. Birlinger edierten „Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee"[22] spricht jedenfalls nicht für einen hohen Gebrauchswert in einem Kloster, da dort nicht nur für die Fastenzeit, sondern auch für allerlei Fest- und Feiertage sowie andere Ereignisse im Kirchenjahr besondere Speisenvorschriften gelten.

Insgesamt sind die Rezepte für die variantenreiche Küche eines reichen Hauses eingerichtet. Dies wird vor allem durch Rezepte wie *spanfärchlin brauten* <28>, *bern* <26>, *essen* <50> deutlich. Es sind aber auch die Fastenspeisen zu erwähnen, die demonstrieren, wie trotz des religiösen Reglements nicht auf Genuß – und sei er auch nur scheinbar, wie bei dem *braten hecht* <33>, der in Form eines Wildbratens serviert wird – verzichtet werden soll.[23] Hinweise auf eine Diätetik gibt es nur in den Rezepten <48> *holder můß*: [...] *vnd ouch gesund* [...] und <63> *krum krapffen*: [...] *sind vast gesvnd* [...].[24]

2.2.4.8. Zusammenfassung

Inhalt und Kontext der Rezepte lassen eine eindeutige Bestimmung von Intention und Verwendung der Handschrift nicht zu. Da auch die Provenienz nicht geklärt werden konnte, muß es Vermutung bleiben, daß es sich um einen Mediziner oder ein an Medizin interessiertes Publikum handelte, die die Handschrift in Auftrag gaben oder selbst erstellten. Wie oben erörtert, kommen hierfür ebenso auch Adel, Klerus und Stadtbürgertum in Frage.

Ob die Kochrezepte im Kontext dieser überwiegend medizinische Texte enthaltenden Handschriften eine diätetische Funktion haben sollten, läßt sich gleichfalls ohne weitergehende, interdisziplinär angelegte Studien nicht klären, für die hier nicht der Ort ist.

---

21 Birlinger: Büchlein, S. 174.
22 Birlinger: Kalender (1864), S. 192–207.
23 Wiswe, S. 85–93, über Fastenspeisen.
24 Ebd., S. 41–55 und 59–73; vgl. Ehlert (1990), Hirth (1966) zur Diätetik in den Kochbüchern.

2.3. Cgm 467

2.3.1. Beschreibung der Handschrift, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien

2.3.1.1. Beschreibung der Handschrift Cgm 467

Die Handschrift Cgm 467 der Bayerischen Staatsbibliothek München ist ein kleinformatiges Bändchen (15 × 10,5 cm), in dem medizinische, Haus- und Gartenrezepte – unter anderem von Konrad von Megenberg – und Segen enthalten sind.

Als Entstehungsjahr gibt K. Schneider – aufgrund eines Eintrags auf fol. 80^{r} – 1477 an. Als Entstehungsraum nennt sie Bayern. Durch den Bibliotheksvermerk auf Blatt 1^{r} aus dem 15. Jahrhundert läßt sich als Herkunftsort „Dyetramszell" angeben. Später ist die Handschrift in den Besitz des Christophorus Krell übergegangen, der sie in der Zeit von 1637–50 mit Nachträgen versehen hat. Bei der Handschrift handelt es sich um eine Papierhandschrift, deren Wasserzeichen verschiedene Ochsenköpfe darstellen, die ungefähr auf die Jahre 1475–83 datiert werden können.[1] Nach alter Seitenzählung enthält die Handschrift I + 176 Blätter, während die neue Paginierung 1–175 Blätter zählt, dabei aber ein Blatt zwischen 117 und 118 überspringt.

Die Schrift ist einspaltig und nimmt einen Raum von 11–11,5 × 7,5–8 cm ein. K. Schneider geht von fünf Händen aus. Die Rezepte sind wie die übrige Handschrift in Bastarda geschrieben. Sie fallen in den von Schneider als erste Hand definierten Bereich (1^{r}–80^{r}; 82^{r}–116^{v}; 118^{r}–154^{r}), der aufgrund einer Selbstnennung Bl. 105^{r} *Fridrich Aichstetter* zugeschrieben wird. Da sich allerdings auf Bl. 154^{r} die Initialen I.P.M.L. finden, besteht über diese Zuschreibung keine Sicherheit.[2] Über die übrigen drei Hände (2. 117^{r}/3. 155^{r}–156^{v}/4. 157^{r-v}) läßt sich nichts näheres sagen. Auffällig sind die ein- bis dreizeiligen roten Lombarden, die roten Überschriften, die Strichelung und die fehlende Rubrizierung der Nachträge.

Die Handschrift enthält folgende Texte:[3]

1^{r}–79^{v}	Konrad von Megenberg: Buch der Natur (Auszüge)
79^{v}–81^{v}	Rezepte für Pulver aus Wacholderbeeren, Nachträge; auffällig ist die Nennung eines Datums *1477* (80^{r})
82^{r}–86^{r}	Epistola ad Richardum de virtute quercus, Arnald von Villanova zugeschrieben, lat.
86^{r-v}	Heilkraft der Wacholderbeere, lat.
87^{r}–103^{r}	Gottfried von Franken: Pelzbuch
103^{r}–107^{r}	Verschiedene Rezepte für Wein, Salben und Pflaster, Baumpflege

1 Zu den bei Piccard dargestellten Ochsenkopfwasserzeichen lassen sich höchstens Ähnlichkeiten feststellen.
2 Schneider (1973), S. 369.
3 Zu den Angaben vgl. Schneider (1973), S. 369–375.

107^{r}–116^{v}	Wein- und Bierrezepte
117^{r}	zwei lat. Rezepte für Abführmittel
117a^{v}	Nachtrag
118^{r}–119^{r}	Eichenmisteltraktat (ähnliche Fassung wie in Cgm 384)
119^{v}–121^{v}	Jakob Engelin: Pesttraktat
121^{v}–134^{v}	Rezeptsammlung medizinischer, Haus- und Zauberrezepte oft aus der Praktik des Meister Bartolomäus, Segen
134^{v}–137^{r}	Verworfene Tage
137^{r}–139^{v}	Aderlaßregeln
139^{v}–154^{r}	Rezeptsammlung, in der sich medizinische Rezepte, Gartenbau, Wein-, Koch-, Zauber- und Textilfarbenrezepte und verschiedene Segen finden
154^{v}–156^{v}	Nachgetragene Rezepte
157^{r-v}	Virtutes lapidum, lat.
158^{r}–170^{r}	Segen und Rezepte (Nachträge Krells)

2.3.1.2. Beschreibung der Rezepte

Wie aus der Inhaltsübersicht der Handschrift schon hervorgeht, sind die Kochrezepte in den laufenden Text eingeordnet. Sie werden durch zwei hintereinanderstehende Gartenbaurezepte und ein medizinisches Rezept gerahmt. Ihre Ankündigung übernimmt jeweils eine nicht vom übrigen Text abgesetzte, rote Überschrift, der dann eine nähere Ausführung folgt. Eine weitere Auffälligkeit sind die roten Zierstriche im <J> des Wortes *Jtem* und vor dem Graphem <v> bei dem Wort *vnd*. Ob es sich hier um eine Art Satzzeichen handelt, durch das Sinnabschnitte verdeutlicht werden, ist aufgrund einer nicht konstanten Durchführung unsicher.

2.3.1.3. Bestimmung der Schreibsprache

Der Dialekt der Handschrift ist nach K. Schneider mittelbairisch[4], das trifft auch für die Rezepte auf den Seiten 141^{r} und 150^{r-v} zu. Die Verwendung des <y> für */i/*: *nym, sy*[5] gilt als ein erster Hinweis auf das Bairische. Ebenso weist die Durchführung der neuhochdeutschen Diphthongierung z. B. *sein, wein, feucht, lauter,* welche im bairischen Raum sehr früh stattgefunden hat, auf das Bairische hin.[6] Eine weitere Eingrenzung des Sprachraums auf das Mittel- oder Südbairische geht aus der Schreibung des alten Diphthongs als <ai> oder <ay> hervor.[7] So differenziert der Schreiber den

4 Schneider (1973), S. 370. Dort findet sich auch eine detailliertere Beschreibung.
5 Mhd. Gr. (1989), § 65,6.
6 Mhd. Gr. (1989), § 42.
7 Mhd. Gr. (1989), §§ 42; 78; 159,13; S. 170. Frühnhd. Gr. (1993), § L 27.

alten vom neuen Diphthong zwar nicht ganz konsequent, aber doch vorwiegend wie bei *ain, hayssen, gaismilich*. Der Übergang von <uo> zu <ue> ist ab dem 13. Jh. typisch für das Mittel- und Südbairische, vergleiche: *guet, plueden.*[8] Allerdings führt der Schreiber auch diesen Wechsel nicht mit letzter Konsequenz durch. Lediglich im Mittelbairischen findet sich ab dem 14. Jh. der Sproßvokal <i> wie in *gaismilich.*[9] Auch ein Indiz für das Bairische ist, daß auslautendes *-en* nach dem Nasal /m/ geschwunden ist: *und ful das mit ruebsam.*[10]

Im Bereich des Konsonantismus ist ein eindeutiger Hinweis auf den bairischen Dialekt das durchgängig verwendete anlautende /p/: *pald, pestet, pluede,* u. a.[11] Auch der auf der Bilabialität des Konsonanten /b/ basierende Wechsel <w> zu <b> in *burff* und *erbalen* ist ein sicheres Indiz, daß die Kochrezepte dem bairischen Sprachraum zugeordnet werden können.[12]

2.3.1.4. Editionsprinzipien

Für die Edition ergeben sich keine Abweichungen von den allgemeinen Editionsprinzipien.

8 Mhd. Gr. (1989), § 159, 17; Frühnhd. Gr. (1993), § L 30.
9 Mhd. Gr. (1989), § 57. Kranzmayer (1956), §§ 5g 3 Fn. 9; 49f; 50d.
10 Mhd. Gr. (1989), § 159, 16.
11 Mhd. Gr. (1989), § 159,2. Frühnhd. Gr. (1993), § L 44,2.
12 Mhd. Gr. (1989), § 159,2.

2.3.2. Cgm 467 – Edition

[**Jtem wie man gar ein** [141r] **grosse rueben** mach Jtem wer gar ein grosse Rueben wel machen, der mach ein loch gar in ein zeytige rueben, die danocht[1] in dem acker stet, vnd ful das mit ruebsam. Die selb rueb wirt gar grösß. **Wie man hassel flader**[2] machen sull Jtem wer vil hasselnuss schut in ein feuchte grueb vnd das sy darinne petwingen ligen, dar auß wachst ein grosser hassel flader.]

<1> **wie man sulcz macht daz sy pald peste**[a]: Jtem nym das plueden von korn[3] vnd tũe es Jn die kuelle suppen, da das fleisch inne leit vnd gesoten wirt oder visch. Vnd tũn sein ain wenig dar an, so pestet die sülcz pald vnd war in einer hayssen stuben.

<2> **wie man most zu wein** macht in kurczer frist: Jtem nym gaismilich Vnd salcz als vil du wein wild machen lauter vnd tũe es inein trueben wein oder most, der wirt in kurczer stund glas wein.
[Jtem wildu machen ein guete erczney von weychseln die gut sey zu dem]

[150r] <3> **Jtem wie man** ein gut holer mueß machen süll. Jtem nym holer plüet vnd tüe das Jn ein heffen. [150v] Vnd burff die stingel hin vnd geus milich an das plüt vnd las das erbalen. dar nach schit sy auff ein sib, das das plut vo Jm kom, vnd geus die milich hin wider an Jn das heffen. dar nach nym ein semel vnd schneyd die rind da von vnd leg die prosem in die milich vnd lass es erwalen[b] vnd gib Jm smalcz vnd gewürcz nach deim sin. Also hastu ein guet holer mües.

---

a *pald peste*] *paldpste peste* Hs.
b *erwalen*] *erualen* Hs.

---

1 *danocht*: damals noch.
2 *flader*: gemasertes Holz.
3 *plueden von korn*: Kornblüte.

2.3.3. Cgm 467 – Übersetzung

[141r]

<1> **Wie man Sülze** macht, daß sie schnell fest wird. Ebenso nimm Kornblüten und gib es in die kalte Brühe, in der das Fleisch oder der Fisch liegt und gegart wird. Und gib davon ein wenig dazu, so geliert die Sülze schnell und wahrhaftig an einem heißen Platz.

<2> **Wie man Most** innerhalb von kurzer Zeit zu Wein macht. Ebenso nimm Ziegenmilch und Salz, soviel wie du Wein klar machen willst. Und gib es in den trüben Wein oder Most, der wird nach kurzer Zeit zu durchsichtigem Wein.

[150r] <3> **Wie man ein gutes Hollundermus** machen soll. Ebenso nimm Hollunderblüten und gib sie in einen Topf [150v] und wirf die Stengel weg und gieß Milch zu den Blüten und laß es aufkochen. Danach schütte sie in ein Sieb, daß die Blüten davon getrennt werden, und gieß die Milch wieder in den Topf. Danach nimm ein Brötchen und schneide die Rinde ab und lege die Brösel in die Milch und laß es aufkochen und gib Schmalz und Gewürze nach deinem Ermessen dazu. So hast du ein gutes Hollundermus.

2.3.4. Cgm 467 – Kommentar

Wie bereits aus der Beschreibung von Bl. 141^{r} hervorging, stehen vor den (Koch-) Rezepten zwei Gartenbaurezepte, welche sich im nahezu gleichen Wortlaut und in gleicher Reihenfolge im ‚Patzauer Pelzbuch' unter der Rezeptnummer 52 finden. Einziger Unterschied ist, daß dort noch ein Tip voransteht, wie *rueben suezz werden.*[1] Da für das ‚Patzauer Pelzbuch' nur eine vage Datierung besteht, läßt sich nicht mit letzter Sicherheit sagen, ob dem Schreiber der Rezepte Bl. 141^{r} der Handschrift Cgm 467 diese Handschrift vorgelegen hat oder ob beide über eine gemeinsame schriftliche Quelle in deutscher Sprache verfügt haben.

<1> *sulcz*

Eigentlich stellt nur das erste Rezept *wie man sulcz macht daz sy pald peste* ein Kochrezept im engeren Sinne dar. Neben ihm existiert in der ganzen Handschrift nur noch ein weiteres Kochrezept auf Bl. 150^{r-v} *Item wie man ein gut holermueß machen süll.*[2]

Interessant ist, daß man bei der näheren Betrachtung von Kochbüchern und -rezepten aus dem Mittelalter zwei Arten finden kann. Das sind einmal die Rezepte, welche genau die Zutaten (zwar nicht unbedingt mit Maßangaben versehen) und die Arbeitsschritte zur Herstellung eines Gerichts benennen, und zum anderen die Rezepte, die sich vor allem mit Kniffen beschäftigen, die zu besserem oder schnellerem Gelingen beitragen. Beim ersten Rezept handelt es sich um ein Rezept der letzten Art. In ihm werden dem Rezipienten zwei Tips gegeben, die dazu verhelfen, daß eine *sulcz pald peste*, also eine Sülze schnell fest wird. So tragen laut dem Schreiber *plueden von korn* sogar bei Aufbewahrung in einer *hayssen stuben* dazu bei. Ansonsten gibt er keinerlei Aufschluß über Zutaten, die z. B. in die Brühe gehören, oder über Arbeitschritte, wie beispielsweise der Fisch vorzubereiten ist[3], sondern erklärt lediglich, daß dieser Trick sowohl für Fisch- als auch für Fleischsülzen angewendet werden kann. Rezepte, die sich lediglich auf das Erreichen von Standfestigkeit einer Sülze beschränken, die also allgemein gültig für die Herstellung von Sülzen aller Art sind, finden sich lediglich im Kochbuch des Meister Hans in den Rezepten Nr. 277 *Von einer Sulcz die da gesteet von schleinen* und Nr. 285 *Von einer sulcz ze machen das sÿ geren gestee* und unter den Kochrezepten aus dem ‚Inntal-Kochbuch' des heute in Karlsruhe liegenden Codex 793 der Donaueschinger Hofbibliothek im Rezept 44 mit dem Titel *Sulcz visch*. Die Angaben, die in diesen Rezepten gemacht werden, unter-

1 Eis (1944), S. 159 f.
2 Schneider (1973), S. 374.
3 Im ‚Reichenauer Kochbuch' unter Nr. 69 *Sulcz* werden genaue Angaben gemacht: *nim win, essich vnd wasser, jedlich glich fil, vnd süd die fisch dar jn und leg sy jn ain kaltes wasser vnd wäsch die fisch vnd schüppelan darmit ab den vischen und czüch die suppun durch vnd also legg den fisch dar jn vnd salcz es gar linsa.*

scheiden sich allerdings gänzlich vom Rezept der Handschrift Cgm 467. So gibt Meister Hans im Rezept Nr. 277 Anweisungen zur Herstellung von einem Pulver aus gedörrten Schleien und Harz, im Rezept Nr. 285 macht er Angaben über die Produktion eines Pulvers, das als Grundlage Kalbsknochen hat und damit unserer heute bekannten Gelatine am nächsten kommen dürfte. Rezept 44 aus dem bayrischen Inntal rät dazu, das *pech von weichselpäumen* zu einem Pulver zu verarbeiten. Diese Pulver sollen alle zu einem besseren Gelingen beitragen. Betrachtet man die übrigen Sülzerezepte, die Titel haben wie *Sulczvisch*[4], *Grün Sülcz vonn Hünerenn*[5], *Ain sulcz von vier stucken*[6] und *Figensulz*[7], etc., so findet man dort noch weitere Geliermittel, zu denen die damals weit verbreitete *hausenblater* und bei süßen Sülzen geriebenes Brot und Lebkuchen zählen. Keines der Sülzerezepte der zum Vergleich herangezogenen Handschriften nennt die Verwendung von *plueden von korn*. Daraus läßt sich schließen, daß der Schreiber hier allem Anschein nach ein Rezept aufgezeichnet hat, das ihm entweder aus dem eigenen Erfahrungsbereich oder aber aus mündlicher Überlieferung bekannt war. Auf jeden Fall schien es ihm lohnenswert, durch dieses Rezept den Kanon der mittelalterlichen Geliermittel zu erweitern.

<2> *wein*

Beim zweiten Rezept *wie man most zu wein macht in kurczer frist* handelt es sich um ein Weinrezept, das zwar nicht als eigentliches Kochrezept bezeichnet werden kann, das aber in den zu bearbeitenden Bereich fällt, da sich auch in einigen anderen Kochbüchern Weinrezepte finden. Wenige Überschneidungen oder Ähnlichkeiten lassen sich auch bei einem Vergleich dieses Rezepts finden. Die Verwendung von *gaismilich und salcz* nennt keiner der Kompilatoren der zum Vergleich herangezogenen Fachbücher. Nur bei Arnaldus von Villanova und im ‚Patzauer Pelzbuch' finden sich Hinweise, daß Milch zur Wiederherstellung von Wein verwendet wird. Arnaldus von Villanova stellt die Behauptung auf, daß Milch dem Wein die Farbe bringt, wobei er Kuhmilch verwendet. Abgesehen davon ist sein Rezept noch um die Zugabe von Weizen erweitert, durch den der Geschmack verbessert wird.[8] Im Rezept 77 *Trueben wein, wilt du den lawtter machen* des ‚Patzauer Pelzbuches' ist Milch nur eine Zutat unter vielen. Eine Mischung aus *vmbmatvm*[9], Milch und Eiweiß soll dort dem Wein zugegeben werden.[10] Auch den Schreibern der anderen Handschriften ist das Pro-

4 Z. B. zu finden im Cgm 384 II, Nr. 61 (= ‚Büchlein' Nr. 49. *Sulz*); Inntal Nr. 45; im ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 67 und 69.
5 Z. B. Gollub (1935), S. 120.
6 Z. B. MH Nr. 53.
7 Z. B. im Cgm 384 II, Nr. 62 (= ‚Büchlein' Nr. 50); MH Nr. 10; ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 70, 71, 72.
8 Da dem Faksimile (Sigerist 1943), das für diese Arbeit zugrundeliegt, keine Seitenzählung beigefügt ist, zählen wir die Seiten von 1–30 durch. Das o. g. Rezept steht demnach auf S. 8f.
9 *vmbmatvm:* Amidum, Stärke (Eis 1944, S. 189).
10 Eis (1944), S. 167.

blem bekannt, daß der Wein trübe aussieht und verdorben ist. Zur Feststellung dieser Tatsache werden in ihnen Weintests beschrieben, wie z. B. auch im Rezept 17.1. der ‚Konstanzer Kochrezepte'. Sie geben aber auch Tips, wie man den Schaden beheben kann. Öl, das aus Weinstein hergestellt wird, macht den Wein wieder *gůt vnd frisch*[11], gleiche Wirkung wird durch Sand[12], Asche[13], Eiweiß[14] oder Branntwein[15] erzielt. Die Verwendung von Milch war in diesem Zusammenhang also durchaus bekannt, stellte aber nur eine unter vielen Möglichkeiten dar. Wie schon im Sülzerezept hat sich der Schreiber auch hier an Zutaten herangewagt, die man in dieser Zusammenstellung in keinem anderen der bisher bekannten Rezepte wiederfindet. Daraus ergibt sich die Frage, ob er die Rezepte selber getestet hat, ob er andere schriftliche Quellen hatte oder ob er sich mündlicher Überlieferungen bedient hat, die sich aber aus dem Überlieferungskontext dieser Handschrift allein nicht beantworten läßt.

<3> *holer mueß*

Ein wenig anders verhält es sich bei dem *holer mueß*-Rezept Bl. 150^{r-v}, in dem der Schreiber die Zutaten angibt wie sie auch in anderen Rezeptsammlungen verwendet werden.[16] So bilden *holer pluet* und *milich* die Grundlage des Rezeptes. Zum Andicken wird in einigen Fällen wie auch in diesem *prosem*[17] benutzt. In anderen Rezeptsammlungen wird zur Verwendung von Mehl und/oder Eiern geraten.[18] Der Abschlußhinweis *smalcz vnd gewürcz* hinzuzufügen, entfällt in einigen Rezepten[19], wird in anderen gegeben[20] und zum Teil sogar kommentiert.[21] Auffällig ist, daß sich dieses Rezept in Hinblick auf die Arbeitsgänge wiederum von den Rezepten der anderen Sammlungen abhebt und bei der Beschreibung der Arbeitsgänge mehr ins Detail geht. Das könnte zum einen daran liegen, daß sich in dieser Handschrift nicht wie in anderen weitere Musrezepte in der Umgebung finden, welche die Vorgänge näher beschreiben. Zum anderen ergibt sich im Hinblick auf die hier näher betrachteten Rezepte die Frage, ob der Schreiber die Rezepte selber getestet hat, ob er andere schriftliche Quellen hatte oder ob er sich mündlicher Überlieferungen bedient hat. Auch die Feststellung, daß es sich auf Bl. 141^{r} um ein Konglomerat von

---

11 ‚Konstanzer Kochrezepte' Nr. 2.1.
12 Z. B. Eis (1944), S. 141, Nr. 60.
13 Z. B. Ebd., S. 141, Nr. 60; Sigerist (1943), S. 10.
14 Z. B. Eis (1944), S. 141, Nr. 60; Sigerist (1943), S. 9.
15 Z. B. Eis (1944), S. 166, Nr. 75; MH Nr. 152.
16 Vgl. MH Nr. 126, ME Nr. 5, Brixen J.5 (n° 125), Nr. 10, ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 50, Cgm 384 II, Nr. 48, Cgm 725 II, Nr. 4, ‚Bruchstücke' Nr. 16, ‚Rheinfränkisches Kochbuch' Nr. 22, ‚Kuchenmeysterey' S. 20. Eine Variante für ein *hölär gemües in der vasten* findet sich im Cpg 583 Nr. 76.
17 Vgl. Cgm 384 II, Nr. 48, ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 50.
18 Vgl. MH Nr. 126, ME Nr. 5, Brixen J.5 (n° 125), Nr. 10.
19 Vgl. ME Nr. 5, Brixen J.5 (n° 125), Nr. 10.
20 Vgl. MH Nr. 126 ...*vnd nÿmm dar zue guot gewürcz vnd schmalcz.*
21 Vgl. Cgm 384 II, Nr. 48 ...*vnd bewürczen, ob du wilt aber es haut selber gůten schmak* und ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 50 ...*vnd bewürczen, ob du wilt. Aber es haut selber gnuog schmackes.*

Rezepten aus den verschiedensten Bereichen handelt, nach dem dann wieder ein medizinisches Rezept folgt und erst auf Bl. 150^{r-v} wieder ein Kochrezept eingefügt wird, kann die Fragen nicht eindeutig beantworten. Es hat aber den Anschein, daß der Schreiber Rezepte niederschreibt, die, wenn er aus einer Sammlung abschreibt, nicht aus einer Überlieferung des ‚Pelzbuches' oder irgendeines anderen gut bekannten Fachbuches stammen, während er in die Handschrift an anderen Stellen Auszüge aus Konrads von Megenberg ‚Buch der Natur' und das ‚Pelzbuch' Gottfrieds von Franken aufnimmt, die eindeutig als solche erkennbar sind.

2.4. Cgm 725

2.4.1. Beschreibung der Handschrift, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien

2.4.1.1. Beschreibung der Handschrift Cgm 725

Unter der Signatur Cgm 725 steht in der Bayerischen Staatsbibliothek München eine Quarthandschrift (20×15,2 cm), die zu einer Reihe medizinischer Handschriften gehört.[1] Ihre Entstehungszeit wird auf das vierte Viertel des 15. Jahrhunderts datiert, wobei sie bis ins 16. Jahrhundert mit Nachträgen ergänzt wurde, als Entstehungsraum nennt K. Schneider Bayern. Über den Herkunftsort geben die Vorbesitzereinträge im Rückendeckel Aufschluß: *15 B 60. Gottes gnad geschech. Cristoff Ziegler; Cristoff Klainbach markhedentler under dem oberisten Raggo zue ehrfragen* (17. Jh.); *Ad Leonardum Tegernseensem ex dono Georgii germani, nunc mercatoris in Rosenheim, 1770*[2]; und im Vorderdeckel befindet sich die Notiz (Ende des 18. Jh.) *Tegernsee attinet*. Bei dieser Handschrift handelt es sich um eine Papierhandschrift, in der sich verschiedene Wasserzeichen finden. Die alte Seitenzählung geht von 254 Blatt aus. Die neue Blattzählung 1–244 zählt die leeren Blätter (9 zwischen 8 und 10, 1 zwischen 199 und 200) nicht (außerdem unbeschrieben Bl. 76^{v}, 197^{v}, 213–244).

Die Schrift ist einspaltig, erstreckt sich über 14,5–16×9,3–10,6 cm und stammt von verschiedenen Händen, die sich alle drei der Bastarda bedienen. Von der ersten Hand stammen die Seiten 10^{r}–40^{v}; 65^{r}–193^{r}; 200^{r}–211^{v}, von der zweiten die Seiten 41^{r}–64^{v} und von der dritten 195^{r}-199^{v}. Bei den Nachträgen Bl. 1^{r}–9^{v}/193^{r}–194^{v}/212^{r-v}, Randnotizen, Titeln und Textnummern Bl. 10^{v}–211^{v} ist eine Kursive aus dem 16. Jahrhundert Außer auf den Seiten 1^{r}–9/185^{r}–199^{v}/212^{r-v} finden sich Rubrizierungen. Abgesehen davon ist der Text mit drei- bis fünfzeiligen Initialen mit primitiven Fleuronée auf Bl. 13^{r}/14^{r}/32^{v} und mit Profilfratzen auf Bl. 24^{v}/36^{r}/37^{v}/40^{v}/210^{r} geziert. Betrachtet man die Handschrift insgesamt, so fällt auf, daß sie schon im 16. Jahrhundert verbunden gewesen sein muß (ursprüngliche Reihenfolge vgl. Angaben zur Lagenzählung im Katalog), als Bl. 1–9i und Bl. 212–237 beigebunden und die Texte und die Rezepte in der jetzigen Reihenfolge durchnumeriert wurden.

Inhaltlich ist die Handschrift folgendermaßen aufgebaut[3]:

1^{r}–9^{v}	Register über die gesamte Handschrift
10^{r}	Schluß einer Roßarznei
10^{r}–12^{v}	Rezepte gegen Stein und Podagra
13^{r}–19^{r}	Pestschriften

1 Schneider (1984).
2 Evtl. ist hier Leonhard Buchberger gemeint. Schneider (1984), S. 148.
3 Nach Schneider (1984), S. 145–153. Zu den hier angegebenenTexten vgl. die Angaben ebd., S. 147–153.

19r–22v	Aderlaßregeln und Laßstellen
22v–23r	Pesttraktat ‚Prager Sendbrief'.
23r–v	Aderlaßtexte und ein lat. Abführrezept
24r–27v	Weinrezepte
27v–28v	Rezepte zu farbigem Wachs
28v–37v	Pelzbuch nach Gottfried von Franken
37v–40v	Medizinische Rezepte
41r	Wein- und Lebkuchenrezepte
41v–76r	Pelzbuch nach Gottfried von Franken
77r–89r	Sammlung medizinischer Rezepte und Heilkräuter
89r–96v	Ortolf von Bayerland: Arzneibuch, einzelne Kapitel
96v–98r	Bartholomäus: Harnschau aus der ‚Praktik'
98r–105v	Arzneibuch nach ‚Thesaurus pauperum' des Petrus Hispanus
105v–107v	Esdras' Weissagung (Christtagsprognosen)
107v–111v	Prognosen aus den 30 Tagen des Mondes
111v–112v	Von der Minne, z. T. exzerpiert aus dem ‚Regimen vitae'
112v–114r	Monatsregimen
114v–115v	‚Oberdeutsches Theriaktraktat'
115v–126v	Gesundheitsregimen, z. T. Bearbeitung des ‚Regimen vitae'
127r–139r	Sammlung verschiedener Rezepte, dt. und lat.
139r–142v	Kochrezepte
142v–147r	Verschiedene medizinische Rezepte
147r–184r	Ortolf von Bayerland: Arzneibuch, einzelne Kapitel mit Einschüben
184r–v	Pestrezept
185r–197r	Michael Puff von Schrick: Von gebrannten Wässern
198r–199v	Regimen gegen Gicht
200r–211v	Sammlung verschiedener, meist medizinischer Rezepte
212r–v	Nachträge aus dem 16. Jahrhundert: Zwei Roßarzneirezepte und ein Rezept gegen Stein

2.4.1.2. Beschreibung der Rezeptteile

Die beiden Rezepte von Bl. 41r tragen nach der handschriftlichen Numerierung die Nummern *46* und *47*. Bei Rezept *46* gibt eine Randnotiz kurz das Ziel des Rezeptes wieder: *Zach wein gůdt hernach* . Im Gegensatz zu Rezept *47* wird das Weinrezept nicht durch eine abgesetzte Überschrift eingeführt, sondern beginnt lediglich mit *Item wann ein wein czach ist* und folgt damit dem Weg des Schreibers der Seite 40v, der auch keine Rezeptüberschriften setzt, sondern die Rezepte unter einer großen Überschrift sammelt und damit gezielt ordnet. Durch die zentrierte rotgeschriebene Überschrift *wildw leczelten machen* wird deutlich, daß der Schreiber an dieser Stelle

ein neues gestalterisches Mittel einsetzt, durch das dieses Rezept hervorgehoben wird. Es unterscheidet sich also nicht nur die Hand des Schreibers, sondern auch die Gestaltung und neben dieser auch noch die Schreibung. So wird auf Bl. 41^{r} *vnd* meist mit doppeltem Nasal geschrieben.

Die Kochrezepte des zweiten Teils des Cgm 725 auf Bl. 139^{r}–142^{v} sind – mit Nr. 514 beginnend – durchnumeriert und in die Umgebung einer Sammlung verschiedener deutscher und lateinischer medizinischer Rezepte ohne Heraushebung eingeordnet. Die Zählung wird einfach weitergeführt.

Bei den Rezepten Nr. 1, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 und 20 (nach unserer Zählung) sind die Überschriften mit roter Farbe eingekästelt. Die Überschriften, die nicht umrahmt sind, werden auch nicht durch Einrückungen hervorgehoben, eine Ausnahme bildet lediglich Gericht Nr. 11.

Am Rand der Rezepte 2, 3, 4, 5 und 6 werden die Rezeptbezeichnungen von einer aus dem 16. Jahrhundert stammenden Schrift wiederholt. Die Kochrezepte sind, wie die ganze Handschrift, mit roten Zierstrichen geschmückt.

2.4.1.3. Bestimmung der Schreibsprache

Karin Schneider gibt in ihrer Beschreibung der Handschrift Cgm 725 als Dialekt das Bairische an.[4] Dies kann man durch die nachfolgenden Beispiele auch für die Rezeptteile nachweisen.

Im Bereich des Vokalismus ist die neuhochdeutsche Diphthongierung durchgeführt: *dreyling* (725 I, 1); *weyß* (725 I, 1); *wein* (725 II,1); *weichsell* (725 II, 8). Diese wurde im bairischen Raum sehr früh durchgeführt.[5] Die Differenzierung in der Schreibung des alten Diphthongs als <ai> oder <ay> grenzt den Bereich auf das Mittel- oder Südbairische ein.[6] Beispiele hierfür sind: *stain* (725 I, 1), *tayg* (725 I,2), *haiß* (725 II,6), *zway tail* (725 II,14). Die häufige Verwendung des <y> für /i/ weist auf das Bairische hin: *nym* (725 I, 2) , *dy*, *sy* (beide: 725 II,6).[7] Im Mittelbairischen findet sich ab dem 14. Jh. häufig der Sproßvokal <i> wie in *milich* (725 II,4.5.11).[8] Der Übergang von <uo> zu <ue> ist ab dem 13. Jh. typisch für das Mittel- und Südbairische, vergleiche: *guet* (725 I,2; 725 II,3), *mueß* (725 II,2.5.6), *tuech* (725 II,8).[9]

In einigen Fällen ist der Diphthong schon monophthongiert (oder vielleicht nur nicht graphisch realisiert): *guten* (725 I,2; 725 II,1.2), *Erbermuß* (725 II,1).[10] Auch das

4 Schneider (1984), S. 146.
5 Mhd. Gr. (1989), § 42.
6 Mhd. Gr. (1989), §§ 42; 78; 159,13. Frühnhd. Gr. (1993) § L 27.
7 Mhd. Gr. (1989), § 65,6.
8 Mhd. Gr. (1989), § 57. Kranzmayer (1956), §§ 5g 3 Fn. 9; 49f; 50d.
9 Frühnhd. Gr. (1993), § L 30.
10 Mhd. Gr. (1989), §§ 82; 83.

ist ein Hinweis auf das Bairische, da sich die nhd. Monophthongierung in diesem Raum erst später ausgewirkt hat.

Im Bereich des Konsonantismus sprechen das anlautend verwendete <p> für <b> und <t> für <d> in *geprannten* (725 I,2), *gepratten* (725 II,11), *prot* (725 II,1.6), *pluemel* (725 II,3) und *teckent*, *tempfent* (beide: 725 II,7), *trück* (725 II,3) für das Bairische und den ostoberdeutschen Raum.[11] Ein weiteres Kennzeichen ist die Verwendung von <b> für <w> bei *erbalben* (725 II,14), die wiederum im oobd. und somit bairischen Raum zu Hause ist.[12] Eine weitere Auffälligkeit ist der häufige Gebrauch des <ch> für <g> oder <ck> in medialer oder finaler Stellung wie in *pachen* (725 I, 2), *schlach* (725 I,1), *slach* (725 II,17.19), welcher ein Kennzeichnen des Oberdeutschen und v. a. des Bairischen ist.[13] Der Tausch zwischen <w> und <m> in *wandel milich* (725 II,4.5) ist im Bairischen und häufiger im Alemannischen anzusetzen.[14] Im selben Raum findet auch der Wechsel zwischen medialem <b> und <f> vor *-(e)l* statt, z. B. in *zwifel* (725 II,14).[15] Typisch für das östliche Bayern ist die Diminutivendung *-(e)l* wie in *taigel* (725 II,4), *lungel* (725 II,20.21).[16]

2.4.1.4. Besonderheiten der Edition des Cgm 725

Die o. g. Numerierung durch eine Hand aus dem 16. Jahrhundert wird in der Edition nicht wiedergegeben, jedoch im Kommentar vermerkt.

Der Schreiber des Cgm 725 II setzt an verschiedenen Stellen schlangenlinienförmige Striche (ũ oder õ), die scheinbar unmotiviert sind. Diese Zeichenkombinationen werden nach den Regeln des bairischen Dialekts um 1475/1500 entweder als Diphthong wiedergegeben oder im Fall von vermutlichen Längenmarkierungen weggelassen.

11 Ebd., § 159,2. Frühnhd. Gr. (1993) § L 44,2.
12 Mhd. Gr. (1989), § 159,2; Frühnhd. Gr. (1993) § L 44,4.
13 Mhd. Gr. (1989), § 159,1; Frühnhd. Gr. (1993) § L 56,3.
14 Weinhold (1967), § 136.
15 Mhd. Gr. (1989), § 132.
16 Danner (1970), S. 118.

2.4.2.1. Cgm 725 I – Edition

[41r]

<1> **Zach wein gůdt hernach**[a]

Jtem wann ein wein tzach[b1] ist, So nim zw einem dreyling[2] XL ayr. Nym das weyß da vonn vnnd schlach das in einer schussel oder jn einem anderen asach[3], das es dünn[c] werd, vnnd sehe es durch ein gar enges leynen thůch. Vnnd laß auß dem vaß ein halben aymer weins Jn tzway scheffel[4]. Vnnd geüß durch einander vntz das der wein frisch werd. Vnnd prenn zwo gauffen[d5] salcz oder vier, schlach den wein vor mal vnnd geuß darein ein maß wasser vnd deck das vaß mit einem stain zẘ.

<2> **wildw leczelten machen**

Wiltu gůt letzelten machen, So nym[e] einen guten tayg gemacht mit guttemm lauteren honig vnnd dar nach Jngwer stupp[6], nagel, můscat, muscatplůd, zimatrinten, anes yecz nach seiner wag. Vnnd darnach nim For[f] motill[7] wurtzen, Naterwurtz[8], peren wurtz[9], veldkümel vnnd petersil samen, vnnd soll dy pulueren[g] vnd[h] als miteinander legen Jn ein guten geprannten wein. Vnnd soll darin ligen ein tag vnnd ein nacht. Darnach gewßt man es gar in den tayg vnnd soll den tayg wol knetten vnnd soll dann[i] machen letzelten Als mann wil das prot pachen. Jst gar güet vnd nůtz zw vil dingen vnnd fur manigerlay presten.

---

a Am Rand neben dem Rezept von einer Hand des 17. Jhs vermerkt.
b *wein tzach*] *weintzach* Hs.
c *dünn*] in Hs. mit dreifachem Nasal.
d Hier hat der Schreiber <u> aus <y> gebessert.
e Der Schreiber hat hier *nym* aus *nim* gebessert.
f *For*] *Foi? / Por?*
g *pulueren*] *plilueren* Hs.; hochgezogener erster Schaft des *u*?
h Das zweite <n> ist durchgestrichen.
i *dann*] in Hs. mit dreifachem Nasal.

---

1 *czach*: schal, zäh.
2 *dreyling*: Drilling, ein Drittel Fuder.
3 *asach*: Geschirr, Gefäß.
4 *scheffel* Dimin. zu *schaf*: Gefäß für Flüssigkeiten.
5 *gauffe*: die Höhlung der Hand, noch öfter der beiden Hände.
6 *stupp*: Pulver, d. h. eine staub- oder mehlähnliche Masse.
7 *motill, mütte, mutte, müt, mut*: Scheffel, hier mit Diminutiv-Endung *-(e)l*: Scheffelchen.
8 *Naterwurtz*: verschiedene Pflanzen mit schlangenartig gedrehter Wurzel.
9 *pernn wurtz*: Bärwurz.

2.4.3.1. Cgm 725 I – Übersetzung

[41r]

<1> **Schaler Wein hernach gut**

Ebenso wenn ein Wein schal ist. So nimm für ein Drittel Fuder 40 Eier. Nimm das Eiweiß und schlage es in einer Schüssel oder in einem anderen Gefäß, daß es dünn werde, und seihe es durch ein eng gewebtes Leinentuch. Und laß aus dem Faß einen halben Eimer Wein in zwei kleine Gefäße. Und mische es, bis der Wein frisch wird. Und verbrenne zwei Handvoll Salz oder vier, schlage den Wein viermal (?) und gieß ein Maß Wasser darein und deck das Faß mit einem Stein zu.

<2> **Willst du Lebkuchen machen**

Wenn du gute Lebkuchen machen willst, so nimm einen guten Teig, gemacht mit gutem klaren Honig und Ingwerpulver, Nelken, Muskat, Muskatblüten, Zimtstangen, Anis, ein jedes nach seinem Gewicht. Danach nimm vier (?) Scheffel Wurzen, Natternwurz, Bärwurz, Feldkümmel und Petersiliesamen und mach sie zu Pulver und leg alles zusammen in einen guten gebrannten Wein. Und darin soll es einen Tag und eine Nacht liegen. Danach gießt man es in den Teig und soll den Teig gut kneten und soll dann Lebkuchen machen, wie man das Brot backen will. Es ist gut und man kann es zu vielen Sachen benutzen, und es nützt bei mancherlei Gebrechen.

2.4.2.2. Cgm 725 II – Edition

[139r]

<1> **Zw dem Erbermuß**[a 1]

Jtem zw einem Erbermuß: gutten wein vnd der woll sey dar jnne, vnd treib sy dann durch ein tuech. vnd ein wenig weis prott Rür darein, das Reiben vor, vnd sewd es dann mit gutten Specereÿ[2]. So ist es gerecht vnd beraitt. **(weichselmůs)**[b]

<2> **Jtem**[c] **zw dem weichsell**[3] **mueß** *Recipe*[d 4] gutten wein vnd treib dy weichsel damit durch ein tuech vnd ein wenig weis *prott*[e], das geriben sey, Rur darein und sewd es dann mit guetter Specerey. So ist es gerecht vnd guett. **(hollermůs)**[f]

<3> **Jtem**[g] **das holler**[5] **mueß** mach allso: prock die pluemel ab vnd thue sy jn ein guette milich vnd der *sewd*[h] sy dar jnn. vnd truck es dann durch ein *tuech*[i] vnd gews Sy wider jnden haffen[6]; vnd rur dan geriben weis prott dar ein vnd las dann sieden, pis [139v] es dick werd, als dw es dann haben wild. **(mandlmilch)**[j]

<4> **Jtem**[k] **ain guett gepachen wandl milich**[7] *Recipe*[l] hawssenplater[8], die schneidt gar klain vnd reib sy mit der milich vnd der Rime[m] sy allso. vnd schutt sy dann auff ain sib vnd fuerch[9] sy dann wie dw willd vnd mach ain taigel daraws von weissem mell vnd airen vnd walcz darjnn vnd pach sy dann. so ist sy guett vnd gesunt. **(Reismůs)**[n]

<5> **Jtem ain Reis**[o] **mueß** Stoß denn Reiß klain vnd sewd denn jn wandel milich vnd am lesten mit Zucker Zw einem mues. das ist gesuntt vnd gutt. **(Lebermůs)**[p]

---

a am Rand von jüngerer Hand die Nummer *514* eingetragen.
b späterer Nachtrag am Rand neben dem Rezept.
c am Rand: *515.*
d *Recipe*] *Re* Hs.
e *prott*] *por prott* Hs., wahrscheinlich Verschreibung.
f späterer Nachtrag am Rand neben dem Rezept.
g am Rand: *516.*
h *sewd*] *sew* Hs.
i vor *tuech* ist *d* durchgestrichen.
j späterer Nachtrag am Rand neben dem Rezept.
k am Rand: *517.*
l *Recipe*] *Re* Hs.
m *Rure*] *Rime* oder *Rüne* Hs.
n späterer Nachtrag am Rand neben dem Rezept.

2.4.3.2. Cgm 725 II – Übersetzung

[139r]

<1> **Zu dem Erdbeermus**

Ebenso zu einem Erdbeermus: guten Wein und der darin gut sei, und treibe sie dann durch ein Tuch. Und rühre ein wenig Weißbrot hinein, das vorher gerieben werden muß, und koch es dann mit guten Gewürzen. So ist es richtig und bereit.

<2> (Weichselkirschenmus)

Ebenso zu dem Sauerkirschenmus: Nimm guten Wein und treibe die Sauerkirschen damit durch ein Tuch und ein wenig Weißbrot, das gerieben wurde, rühre hinein und koche es dann mit gutem Gewürz. So ist es richtig und gut.

<3> (Holundermus)

Auch das Mus von schwarzem Holunder mache folgendermaßen: brich die Blüten ab und tu sie in eine gute Milch und zerkoch sie darin. Und drücke es dann durch ein Tuch und gieße sie wieder in den Topf. Und rühre dann geriebenes Weißbrot hinein und laß es dann kochen, bis es [139v] dick wird, wie du es dann haben willst.

<4> (Mandelmilch)

Ebenso eine gut gebackene Mandelmilch: Nimm die Schwimmblase eines Störs, schneide sie völlig klein und reibe sie mit der Milch und verrühre sie sogleich. Und schütte sie dann in ein Sieb und zerteile sie dann, wie du willst und mach einen Teig daraus mit weißem Mehl und Eiern und wälze sie darin und backe sie dann. So ist es gut und gesund.

<5> (Reismus)

Ebenso ein Reismus: Stoße den Reis klein und koche ihn in Mandelmilch und zuletzt mit Zucker zu einem Mus. Das ist gesund und gut.

---

o am Rand: *518.*

p späterer Nachtrag am Rand neben dem Rezept.

---

1 *erber*: Erdbeere.

2 *Specereÿ, specie*: 1. überseeisches Gewürz, 2. allgemein für Zutat.

3 *weichsel, wihsel*: Sauerkirsche.

4 *recipe* (hs.lich *Re*), imp. sg. zu *recipere* (lat.): nimm.

5 *holler*: schwarzer Holunder.

6 *haffen*: obd. Topf.

7 wandel *milich*: weißer Saft aus Mandelkernen.

8 *hawssenplater, hausenblase, – blater, blatt*: Schwimmblase eines störartigen Fisches, als Geliermittel verwendet.

9 *fuerch* imp. sg. zu *vurhen*: Furchen ziehen, vgl. auch *furchen*: schneidend abteilen.

<6> **Jtem ain leber mueß**[a] Nym dy leber von einem kalb vnd sewd die vnd treib sy dan durch ein tuech mit weissem prott, alls ain pffeffer[10], vnd gews dann das jn ain haiß Smalcz vnd ein wenig essig vnd gewurcz darein vnd las er wallen, es wirtt guett.

<7> **Kutten**[11] **lattwerg**
Jtem[b] *Recipe*[c] haffen, da vnden halb hais wasser jnne sei vnd steckent holczel dar jnn vnd legent die kutten darauff, das sey jndas wasser nicht *vallen*[d]. [140r] vnd teckent ain haffen daruber vnd tempfent sy allso, pis sy waich werden. vnd Schell sy dann als ein opffel vnd reib Si dann durch ein tuech vnd siedent das Allso. vnd Nym zw XXX kutten ein trinckel[12] gelauttert hönig vnd ain trinckel guetten wein, vnd sewd es jnder dick alls ein waiczen mueß vnd las dann das gewurcz darein vallen vnd gewß es dann auff ain prett. So hastu ein guette lauttwergck.[13]

<8> **Jtem dy weichsell** treibett durch ain tuech. Sind sy spör[14] So treibent sy mit guettem wein durch ein tuech vnd siedent sy jn aim *trinckel*[e] gutten hönig, das gelewttert sey worden, das sy dick werden zw ainer lawttwerig.

<9> **Schweinen pratten**[f]
Jtem So Nym ain Sweinen pratten vnd Salcz jn vnd Strew dann darauff wellschen kumich[15] vnd leg jn vber nacht jn wein. vnd pratt jn dann an ainem Spis oder jn ainem haffen. allso mach auch aller lay pratten.

<10> **Ain gefollten Kapawn** [140v][g]
Jtem fider[16] denn Capawn vnd thue jn auff vnd thue daraus die lungen vnd die leber vnd das mäglein vnd furb den magen woll vnd thue darein gancz vnd halb wachalter per[17] vnd ain wenig jngwer klain geschnitten. vnd nä jndenn zwe vnd hefft das jnden kapawn. vnd nym dann das hercz, leber vnd lungel vnd *zer*[h] schnicz vnd sneid darunder speck klain als wurffell, vnd knoblach vnd zwcker vnd wachallter per, jngwer vnd naglein vnd ander guett gewurcz, ob dw willd. vnd da mit fullen vnd nä jn dann zue vnd beraitt jn dann vor mit salcz. *Darnach*[i] Spick jn mit ainer Speck nadel[18] auswenndig; darnach pratt jnn. Allso magstu ander gevogel machen.

---

a am Rand: *519.*
b am Rand: *520.*
c *Recipe*] *Re* Hs.
d *vallen*] *wallen* Hs., vom *w* ist der erste Abstrich durchgestrichen.
e *trinkel*] *trinken* Hs.
f am Rand: *521.*
g am Rand: *522.*
h *zer*] *zue er* Hs.
i *Darnach Darnach*] Hs.

<6> (Lebermus) Ebenso ein Lebermus: Nimm die Leber von einem Kalb und koche sie und treibe sie dann durch ein Tuch mit Weißbrot, wie eine Pfefferbrühe, und gieße das dann in heißes Schmalz und ein wenig Essig und Gewürz hinein und laß es dann aufkochen, es wird gut.

<7> **Quittenfruchtmus**
Ebenso nimm einen Topf, der halb mit heißem Wasser gefüllt sein soll, und steckt Hölzchen hinein und legt die Quitten darauf, daß sie nicht in das Wasser fallen. [140^{r}] Und deckt einen Deckel darüber und dämpft sie so, bis sie weich werden. Und schäle sie dann wie einen Apfel und reibe sie dann durch ein Tuch und kocht das solchermaßen. Und nimm zu 30 Quitten ein Maß gereinigten Honig und ein Maß guten Wein und koche es ein bis zur Dicke eines Weizenmuses und laß dann das Gewürz hineinfallen und gieße es dann auf ein Brett. So hast du ein gutes Fruchtmus.

<8> Ebenso: Die Sauerkirschen treibt durch ein Tuch. Sind sie hart vor Trockenheit, so treibt sie mit gutem Wein durch ein Tuch und koche sie in einem Maß gutem Honig, der klar gemacht worden sein muß, daß sie dick werden zu einem Fruchtmus.

<9> **Schweinebraten**
Ebenso: So nimm einen Schweinebraten und salze ihn und streue dann Stöchaskraut darauf und lege ihn über Nacht in Wein. Und brate ihn dann an einem Spieß oder in einem Topf. Genauso mache auch verschiedene andere Braten.

<10> **Ein gefüllter Kapaun** [140^{v}]
Ebenso rupfe den Kapaun und schneide ihn auf und tu die Lunge und die Leber und den Magen heraus und reinige den Magen gut und tue ganze und halbe Wachholderbeeren hinein und ein wenig kleingeschnittenen Ingwer und nähe ihn dann zu und stecke ihn in den Kapaun. Und nimm dann das Herz, Leber und Lunge und zerschneide sie und schneide Speck dazu in kleine Würfel, und Knoblauch und Zucker und Wacholderbeeren, Ingwer und Nelken und anderes gutes Gewürz, wenn du willst. Und füll ihn damit und nähe ihn dann zu und bereite ihn dann vor mit Salz. Danach spicke ihn außenherum mit einer Spicknadel; danach brate ihn. Genauso kannst du anderes Geflügel machen.

---

10 *pffeffer*: eine mit Pfeffer und anderen Gewürzen bereitete Brühe.
11 *Kutten, küten, quiten*: Quitten.
12 *trinkel*: ein bestimmtes Maß.
13 *lautt wergck*, auch *lawttwerig, latwerge*: dickflüssiger Saft, Fruchtmus, auch zu einer schnittfesten Masse eingedickt.
14 *spör*: hart vor Trockenheit.
15 *wellscher kumich*: Stöchaskraut.
16 *fider*, imp.sg. zu *fidern*: eigentlich: mit Federn versehen, hier aber im Sinn von rupfen.
17 *wachalter per*: Wacholder.
18 *Speck nadel*: Spicknadel.

<11> **Ain gepratten milich**

Jtem[a] nymm ain wenig mell vnd Rur es wol mit guetter milich vnd klopf ayr darunder vnd gar ein wenig smalcz. So tropfell das an ainen haissen Spis vnd reib denn Spis vmb.

<12> **Sulcz[19] visch**

Jtem[b] Nym dy leber von denn vischen, So sy woll gesoten sind vnd zetreib sy [141r] woll mit essig. vnd wurcze si woll vnd thue anis, geriben leczelten darvnder vnd erwell sy an denn vischen vnd thue dar ann saffran. So hasstu ain gutt Sulcz.

<13> **Fisch jn ainem haffen pratten[c]**

Jtem Nym denn zwifel[20] vnd sewd jn woll besunder vnd sewd dy visch auch besunder vnd wurcz sy woll vnd mit essig. vnd Schutt sy aus vnd erwell sy denn an denn zwifell. So hastu ein gutten haffenpraten.

<14> **Ain Zinsewdel[21] von gepachen vischen[d]**

Jtem Nym opfel zway tail vnd ain tail zwifel vnd hack es woll durch ein ander vnd Roste es woll jn smalcz, vncz es waich werden. vnd wurcz es woll vnd mach es *gelb*[e] mit Saffran vnd gews essig dar an. wildw es aber guett machen, So tüe ein erbalben[f 22] hönig daran.

<15> **Guett sulcz visch[g]**

Jtem Nym wein vnd essig vndereinander vnd ain wenig piers darunder vnnd wasch die visch damit. vnd nym das jngerewsch[23] aus dem visch vnd mach es rain mit einem messer vnd Nym dy Schueppen jn ain sawbers tuechlein [141v] vnd sewd es *pey*[h] den vischen jndem wein vnd jndem wasser. vnd thue das jngerewsch dar zue vnd wenn dw sew wol gesoten hast, So seich dy prue her ab vnd leg die visch aus jn ain schusel *vnd*[i] las sy vber slahen.[24] vnd las dan[j] die prue woll vnder einander sieden vnd wurcz dan woll vnd thue sy dann her ab vnd las sy auch vber slahen. vnd gews es dann an dy visch, So stett sy an *zweifel*[k]. vnd wollt ir, so mügtt jr auch woll ein wenig arbais[25] prue daran thun oder hawssen platern dar jnn sieden. vnd deck es nit zue oder sy werden fal. vnd will dw dy sulcz gar durch sichtig lawtter[26] vnd klar machen, So laß sy woll *gewallen*[l] vnd seich sy dann ab vnd las dann er wallen vnd tüe das gewurcz dann daran vnd tue dann dy prue an dy visch.

---

a am Rand: 523.
b am Rand: *524.*
c am Rand: *525.*
d am Rand: *526.*
e *gelb*] *geld* Hs.
f *erbalben*] Nasalstrich durchgestrichen.
g am Rand: 527.
h *pey*] *y* aus *i* gebessert.
i *vnd vnd*] das erste *vnd* ist wegen eines Flecks nur bis zur Hälfte lesbar.
j *las dan*] *lasdan* Hs.
k *zweifel*] *zwelffel* Hs.
l *gewallen*] *gevallen* Hs.

<11> **Eine gebratene Milch**
Ebenso nimm ein wenig Mehl und verrühre es ordentlich mit guter Milch und schlage Eier darunter und ganz wenig Schmalz. So tropfe das an einen heißen Spieß und drehe den Spieß.

<12> **Fischsülze**
Ebenso nimm die Leber von den Fischen, wenn sie gut gekocht sind und zerreibe sie [141r] gut mit Essig. Und würze sie wohl und tu Anis, geriebene Lebkuchen darunter und erhitze sie mit den Fischen und tu Safran daran. So hast du eine gute Sülze.

<13> **Fisch in einem Topf gebraten**
Ebenso nimm dann Zwiebeln und koch sie separat gut und koche die Fische auch für sich und würze sie gut und mit Essig. Und schütte sie aus und erhitze sie dann mit den Zwiebeln. So hast du einen guten Topfbraten.

<14> **Ein Gericht aus gebackenen Fischen**
Ebenso nimm zwei Teile Äpfel und ein Teil Zwiebeln und hack sie gut durcheinander und röste sie gut in Schmalz, bis sie weich werden. Und würze es gut und färbe es gelb mit Saffran und gieße Essig daran. Willst du es aber gut machen, so tu aufgekochten Honig daran.

<15> **Gute Fischsülze**
Ebenso nimm Wein und Essig gemischt und ein wenig Bier darunter und wasche die Fische damit. Und nimm die Eingeweide aus dem Fisch und reinige sie mit einem Messer und nimm die Schuppen in ein sauberes Tüchlein [141v] und koche es mit den Fischen in dem Wein und in dem Wasser. Und tu die Eingeweide dazu. Und wenn du sie gut gekocht hast, so seih die Brühe ab und lege die Fische in eine Schüssel und laß sie lauwarm werden. Und laß dann die Brühe gut durcheinander kochen und würze dann gut und tu sie dann herab und laß sie auch lauwarm werden. Und gieße sie dann an die Fische, so wird sie zweifellos gut fest. Und wollt ihr, so könnt ihr auch gut ein wenig Erbsenbrühe daran tun oder Schwimmblase des Störs darin kochen. Und decke es nicht zu, sonst werden sie bleich. Und willst du die Sülze ganz durchsichtig, rein und klar machen, so laß sie gut aufkochen und seih sie dann ab und laß sie dann aufkochen und tu Gewürz dann daran und tu dann die Brühe an die Fische.

---

19 *Sulcz*: gallertartiger Absud aus tierischen Teilen.
20 *zwifel*: Zwiebel.
21 *zinsewdel*: Zisseindlein, Art Gericht oder Speise.
22 *erbalben, erwallen*, part.perf.: aufkochen.
23 *jngerewsch, ingeriusche*: Eingeweide.
24 *vber slahen*: lauwarm werden.
25 *arbais, arbeis*: Erbse.
26 *lawtter*: etwas mit Hilfe von fremden Stoffen Gereinigtes.

<16> **visch jn ainem pffeffer**

Jtem[a] Nym gut gesoten visch vnd mach darann ain pfeffer, als dw jn machest an wilpratt. vnd wil dw jn guett habn, So *rest*[b] daran opfel jn ainemm Smalcz. So hastu ein guetten pfeffer.

[142r] <17> **Crosair**[c 27]

Jtem sewd ayr hertt vnd hack Si klain vnd reib ein wenig semel vnd leczelten daran. vnd slach daran air vnd Rur es alles durch ein ander vnd wurcz sy woll vnd tüe sy jn zuprochen ayr *schallen*[d], die jn der mit von ein ander sind. full dy Schallen damit voll vnd kleib sy vber ein ander, mit dem, da das dw es aus machest. vnd pach es dann jn Smalcz vnd thue dann dy Schalen dauon. vnd gib sy trucken oder jn einer prue.

<18> **Gefullte ayr**

Jtem[e] prich dy air vnden vnd oben auf an dem spicz vnd lar sy aus *vnd*[f] sewd es, das aus denn ayren komen ist. vnd hack es dan klain vnd wurcz das woll vnd slach annder ayr daran vnd ain wenig Smalcz vnd ful das wider *in*[g] dy schallen. vnd stoß es an ein spißlein vnd brate sy. so hastu guette ayr.

<19> **Geprantte kuchlach**[h]

Jtem Nym ain haisß wasser vnd mach denn taig da mit. vnd slach jn gar woll, das die knollen vergangen sind, vnd slach denn ayr daran vnd slach denn taig aber woll vnd pach sy dann. [142v]

<20> **Wie man grun jngwer machen sol**[i]

Jtem *Recipe*[j] I *lb*[k] ymber, die schabt ein wenig vnd lett die jn ain kaltt wasser viij tag vnd alle tag Nym zway frische wasser daran. vnd machent dann ain laugen von ainem ungeleschten kalich vnd leg dy ymber dar ein auch achtag jn ain kallt wasser, das von hönig gemacht sey. vnd albeg[28] am dritten tag siedent sy ain gutte wel darjnn. vnd wann ir sy zw zucker machen wellett, So wischt sy schon aus dem hönig vnd macht dann Syropp von aim lb zucker daran. jr mugt jn auch woll machen, das ir nit hönig wasser dar zue brawchen, nur ain slecht frisch wasser.

---

a am Rand: *528.*
b *rest*] *rast* Hs.
c am Rand: *529.*
d *schallen*] *sc schallen* Hs.
e am Rand: *530.*
f *vnd*] in der Hs. doppelt.
g *in*] *ein* Hs.
h am Rand: *531.*

<16> **Fische in einer Pfefferbrühe**
Ebenso nimm gut gekochte Fische und mach daran eine Pfefferbrühe, wie du es an Wild machst. Und willst du es gut haben, so röste daran einen Apfel in Schmalz. So hast du eine gute Pfefferbrühe.

[142r] <17> **Schmalzgebackene Eier**
Ebenso koche Eier hart und hacke sie klein und reibe ein wenig Semmel und Lebkuchen daran. Und schlag Eier hinein und rühre alles durcheinander und würze sie wohl und tu sie in die zerbrochenen Eierschalen, die in der Mitte auseinander sind. Fülle die Schalen damit voll und klebe sie übereinander, mit dem, aus dem du es (= die Füllung) herstellst. Und back es dann in Schmalz und entferne dann die Schalen und serviere sie (= die Eier) trocken oder in einer Brühe.

<18> **Gefüllte Eier**
Ebenso brich die Eier oben und unten an der Spitze auf und leere sie aus und koche das, was aus den Eiern gekommen ist. Und hacke es dann klein und würze das gut und schlag andere Eier daran und ein wenig Schmalz und fülle das wieder in die Schalen. Und stecke es an ein Spießlein und brate sie. So hast du gute Eier.

<19> **Küchlein aus Brandteig**
Ebenso nimm heißes Wasser und mach den Teig damit. Und schlage ihn ganz und gar gut, daß die Knollen verschwunden sind, und schlag dann Eier daran und schlag den Teig abermals gut und backe sie (= die Küchlein) dann. [142v]

<20> **Wie man grünen Ingwer machen soll**
Ebenso nimm ein Pfund Ingwer, schabt ihn ein wenig ab und legt ihn acht Tage in kaltes Wasser und gib alle Tage zweimal frisches Wasser daran. Und macht dann eine Lauge von einem ungelöschten Kalk und leg den Ingwer darein auch acht Tage in kaltes Wasser, das mit Honig gemacht sei. Und immer am dritten Tag kocht ihn eine gute Weile darin. Und wenn ihr ihn kandieren wollt, so fischt ihn aus dem Honig und macht dann Sirup von einem Pfund Zucker daran. Ihr könnt ihn auch gut machen, daß ihr nicht Honigwasser dazu braucht, sondern nur ein einfaches frisches Wasser.

---

i am Rand: *532.*
j *Recipe*] *Re* Hs.
k *lb*] *tb? rb?* Hs.

---

27 *crosair*: schmalzgebackene Rühr- oder Spiegeleier.
28 *albeg*: bair. Form für mhd. *allweg*: immer.

<21> **Zw der leber vnd zw der lungel**

Jtem Nim Saluan pletter[29] vnd küm vnd mach daraus ain puluer vnd thue es an das essen, das ist gutt zw der leber vnd zw der lungel.

29 *Saluan pletter*: Salbei.

<21> **Zu der Leber und zu der Lunge**

Ebenso nimm Salbeiblätter und Kümmel und mach daraus ein Pulver und tu es an das Essen, das ist gut für die Leber und für die Lunge.

2.4.4. Cgm 725 – Kommentar

2.4.4.1. Kommentar zu Cgm 725 I

<1> *czacher wein*

Der zweite Schreiber beginnt den von ihm gestalteten Abschnitt der Handschrift 725 mit einem Rezept, das Anweisungen gibt, wie man mit *czachem wein* umzugehen hat, damit dieser wieder genießbar wird. Er verwendet für einen *dreyling* Wein das Eiweiß von *lx ayern*, *zwo gauffen salz* und *ein maß wasser*. Wie schon aus dem Kommentar zu Bl. 141^{r} der Handschrift Cgm 467 hervorgeht, sind dies bekannte Zutaten für dieses Vorhaben. Sowohl Gottfried von Franken als auch Arnaldus benutzen Eiweiß. Allerdings weisen diese Rezepte nur weit entfernte Ähnlichkeiten auf. In der ältesten Handschrift von Gottfrieds ‚Pelzbuch' findet sich unter der Nr. 60 *Vorbas me eyn ander lere*[1] ein Rezept, wonach Gottfried das Eiweiß von 14 Eiern *wol czu clare sluc* und es dann mit ein wenig aus dem Faß gelassenem Wein vermischte und in das Faß goß. Im ‚Patzauer Pelzbuch' werden im Rezept 77 *Trueben wein, wilt du lawtter machen*[2] wesentlich detailliertere Angaben gemacht. Sie betreffen zunächst die Menge des zu verbessernden Weins, aber auch die Mengenangaben der zu verwendenden Zutaten für das Auffrischungsmittel. Danach braucht man für ein *fueder* Wein das Eiweiß von *lx ayer*[n] *oder mer*, ein *pfunt vmbmatum*[3] und ein *halbs virtel milich*. Arnaldus braucht für die gleiche Menge Wein das *weyß von xxiiij ayrn* und abgesehen davon *von dem besten semelmehl und von gleütertem sand oder grieß, yedes ainen kopf vol und des selben weins ouch*.[4] Schon die Auflistung der Zutaten mit ihren Mengenangaben zeigt, daß sich die Rezepte wesentlich unterscheiden, was auch durch den Vergleich der Arbeitsschritte noch unterstrichen wird. Gemeinsam ist allen vier Rezepten lediglich der Arbeitsschritt, daß das Auffrischmittel, bevor es in das Weinfaß gegeben wird, mit etwas Wein aus dem aufzubereitenden Faß vermengt werden muß. Außer im Rezept der ältesten Handschrift des ‚Pelzbuchs' geben auch alle drei Rezepte die Anweisung, den Wein nach dem Hinzufügen der Aufbereitungsflüssigkeit gut umzurühren und dann ruhen zu lassen. Auffällig ist beim Vergleich der Rezepte auch, daß sich die drei letzteren auch in der Beschreibung des aufzubereitenden Weins unterscheiden. Während in der ältesten Handschrift von Wein die Rede ist, der *gar seygir ist und vortorbin*, was der Beschreibung in Cgm 725 vom Wortlaut her am nächsten ist (dort steht *czacher wein*) wird im ‚Patzauer Pelzbuch' von *trueben wein*, bei Arnaldus von *trüb*em *und milzfarben*em *wein* gesprochen. Hier geht es also um die Farbe, während sich hinter dem Wort *czach* die Konsi-

1 Eis (1944), S. 141.
2 Ebd., S. 167.
3 Hinter dem Wort *vmbmatum* verbirgt sich wohl *umbedum, amedunc, amidum* (Lexer I,49), eine Art Stärkemehl.
4 Sigerist (1943), S. 9.

stenz zu verbergen scheint. Sucht man nun nach Rezepten, die in der Beschreibung wörtlich übereinstimmen, so findet man sie im ‚Patzauer Pelzbuch' im Rezept 75, bei Arnaldus auf S. 11 f. und in den Konstanzer Rezepten Nr. 2.1. Die Anweisungen, die dort zur Aufbereitung gegeben werden, unterscheiden sich völlig vom Rezept aus Cgm 725, da in jenen Zutaten wie *gepranter wein*[5] und Weinstein[6] bzw. Weinsteinöl[7] im Mittelpunkt stehen. Sowohl vom Wortlaut als auch von den Ingredienzen unterscheiden sich die Rezepte, von der Inhaltsseite gesehen aber meinen alle drei Beschreibungen, daß es um verdorbenen, umgekippten Wein geht, was sich sowohl aus seiner Farbe als auch aus seiner Konsistenz schließen läßt. Besonders deutlich wird das bei dem Wort *seygir*, was ‚sowohl langsam oder zäh tröpfelnd' als auch ‚matt' als auch ‚schal' bedeuten kann.[8] Und sowohl bei Arnaldus als auch bei Gottfried ist in einer Einleitung zu lesen, daß sich die nachfolgenden Rezepte auf den Umgang mit verdorbenen Wein beziehen. Der Schreiber von Bl. 41^{r} des Cgm 725 stellt den bereits bekannten Rezepten also ein weiteres an die Seite. Welche Bedeutung dem beizumessen ist, soll erst an späterer Stelle aufgegriffen werden, da evtl. die Untersuchung des zweiten Rezepts eine Lösung nach sich ziehen kann.

<2> *leczelten*

In diesem Rezept geht der Schreiber auf die Herstellung von *leczelten*, Lebkuchen, ein. Für die Herstellung des Teigs gibt er lediglich die Anweisung *lauteren honig* zu verwenden, um dann den Teil einzufügen, dem er die größte Aufmerksamkeit widmet: die Gewürzmischung, die dem Teig beigefügt werden soll, nachdem sie 24 Stunden in *geprantem wein* eingelegt war. Darauf wird zu einem späteren Zeitpunkt näher einzugehen sein. Die dann folgenden Angaben bewegen sich dann wieder eher im allgemeinen. Interessant ist der Hinweis am Ende des Rezepts *Ist gar guet und nůtz zw vil dingen* ..., den man eigentlich als typischen Rezeptschluß bezeichnen kann, insofern, daß bei der Durchsicht der o. g. Handschriften *leczelten, lebzelten* oder *leckuchen* immer wieder als Zutat für *salsen, sulzen*, und andere Gerichte verwendet werden. Um so verwunderlicher ist es dann aber, daß sich in keiner ein Rezept für die Herstellung von Lebkuchen findet. Ein solches Rezept taucht in der zeitgenössischen Literatur nur in der Handschrift auf, in der auch das Kochbuch des Meister Eberhard enthalten ist. Anita Feyl weist in ihrerer Dissertation darauf hin, daß sich in dem dem Kochbuch vorangehenden Teil, der mit dem Titel ‚Arzneibuch' überschrieben werden kann, unter anderem zwei Kochrezepte finden, eines für *lekuchenn* und eines für *ein gutte salsen*.[9] Zieht man dieses Rezept zum Vergleich heran, so las-

5 Eis (1944), S. 166.
6 Sigerist (1943), S. 11.
7 Ehlert (1993), Nr. 2.1.
8 Lexer: Mhd. Taschenwörterbuch, S. 223.
9 Feyl (1961), S. 6 f.

sen sich nur wenige Ähnlichkeiten erkennen, die vor allem im Bereich der Zutaten liegen. Neben Honig gehören laut beiden Handschriften Nelken, Muskat und Ingwer den Teig. Im ‚Arzneibuch' steht als weitere Zutat Pfeffer, auf welchen im Cgm 725 verzichtet wird, statt dessen sollen zusätzlich *muscatplůd, zimatrinten, anes, naterwurtz, peren wurtz, veldkümel unnd petersil samen* hinzugegeben werden. Auch in den Maßangaben laufen die Rezepte auseinander, was schon aus den Bezeichnungen hervorgeht. Das ‚Arzneibuch' macht seine Angaben in *seydlein, lot* oder *moß*, der Cgm 725 in *motill*. Die ausgefeilten Zutatenlisten vor allem auch im Cgm 725 und der dortige Hinweis *nůtz* [...] *fur manigerlay presten* lassen den Schluß zu, daß *leczelten* durchaus vom medizinischen Standpunkt aus betrachtet werden können, so daß es auch nicht verwunderlich ist, daß sich ein solches Rezept in einem ‚Arzneibuch' findet. Aufmerken läßt aber die Tatsache, daß sich in keiner der Kochrezeptsammlungen ein solches Rezept findet. Der Grund hierfür kann entweder darin liegen, daß Lebkuchenrezepte eher dem medizinischen Fachbereich zugeordnet werden, oder aber darin, daß diese Rezepte einen solchen Bekanntheitsgrad hatten, daß eine schriftliche Fixierung als nicht unbedingt notwendig betrachtet wurde, da sie sowieso mündlich weitergegeben wurden. Dafür spricht auch, daß für den Teig zu erwartende Zutaten wie Mehl, Zucker oder ähnliches in den o. g. Rezepten nicht genannt werden. Interessant in diesem Zusammenhang erscheint noch die Fortentwicklung der Überlieferung von Lebkuchenrezepten. So werden im Kochbuch der Sabina Welserin (1553) allein drei Lebkuchenrezepte[10] und auch im Kochbuch der Anna Weckerin (1598) eines[11] wiedergegeben. Alle diese Rezepte aus dem 16. Jahrhundert machen genaue Angaben über die Herstellung des Teigs und über das Backen oder Trocknen. Im Rezept 151 der Sabina Welserin werden an Gewürzen Zimtstangen, Nelken, Kardamom und Ingwer verwendet, bei den Rezepten 163 und 164 für Nürnberger Lebkuchen zeigt sich diese Liste leicht variiert, an die Stelle von Kardamom treten Muskat und Muskatblüten. Anna Weckerin braucht gestoßenen Zimt und geschnittenen Ingwer. Aus diesen Gewürzvariationen, bei vier Rezepten drei verschiedene Mischungen, wird deutlich, daß mehrere unterschiedliche Rezepte für *lezelten* existierten, was die These der mündlichen Tradierung dieser Rezept zu bestärken scheint. Auch der Hinweis im Rezept der Anna Weckerin *es ist gar gut fuer die schwangere Weiber/staercket kind und mutter:* ... bestätigt die Verwendung im medizinischen Bereich. Warum aber lag ausgerechnet dem Schreiber dieses Teils der Handschrift Cgm 725 an einer schriftlichen Fixierung eines solchen Rezepts? Zunächst läßt sich feststellen, daß sich sein Rezept für *leczelten* nahtlos in die auf Bl. 40^{v} stehenden medizinischen Rezepte einordnen läßt. Diese stehen unter der Über-

10 Stopp (1980/4), S. 124, Nr. 151 *Gůt lezelten zů bachen*, S. 132 f., Nr. 163 *Niernberger lezeltlach zů machen*, S. 136 Nr. 164 *Ain grossen nierenberger lezelten zů machen.*

11 Ders. (1980/7), S. 105, Nr. 35 *Lebzelten oder Lebkuchen von Mandeln.*

schrift *Wer ain grimenen in dem Pauch hat.* Gerade aufgrund der Zutaten von Natterwurz, Bärwurz und Feldkümmel läßt sich dieses Rezept bei Beschwerden solcher Art anwenden, enthalten doch Natter-[12] wie Bärwurz[13] Gerbstoffe und gelten von daher als Hausmittel bei Durchfall, und auch Kümmel ist ein bewährtes Hausmittel bei Blähungen. Offen bleibt die Frage, warum der Schreiber dieses Rezept nicht unmittelbar anschließt, sondern noch das Weinrezept dazwischen schiebt. Jenes Weinrezept, das in Abwandlungen auch ein sehr gängiges Rezept zu sein scheint, könnte ein Hinweis darauf sein, daß dem Schreiber besonders daran gelegen hat, auch solche Rezepte schriftlich festzuhalten und vor allem auch eigene Variationen der Nachwelt zugänglich zu machen, bevor er sich wieder der Abschrift des Gottfriedschen Pelzbuches widmete. Ob diese Variationen aus dem eigenen Erfahrungsbereich oder aus mündlicher Überlieferung stammen, ist nicht zu klären. Das Lebkuchenrezept und seine Einordnung lassen den Schluß zu, daß sich der Schreiber im medizinischen Bereich auskannte; das Rezept zum Auffrischen von Wein belegt, daß der Schreiber/Kompilator auch von Methoden zur chemischen Wiederherstellung verdorbenen Weins wußte.

2.4.4.2. Kommentar zu Cgm 725 II

<1> *erbermuß*
Das Rezept beschreibt die Herstellung von Erdbeermus unter Verwendung von *wein* und *weis prott.* Die Zutaten werden durch ein Tuch geschlagen und anschließend mit Gewürzen (*specerey*) aufgekocht. Ein vergleichbares, allerdings nicht wörtlich übereinstimmendes Rezept befindet sich im Kochbuch des Meister Hans Nr. 271, die Zutaten bleiben weitgehend gleich, nur verwendet dieser noch Essig und Honig. Unerwähnt bleibt der Vorgang des Aufkochens, nach dem Durchschlagen wird nur noch gewürzt. Feststellbar ist, daß Erdbeeren im Vergleich zu anderen Obstsorten nur sehr selten verarbeitet werden.

<2> *weichsell mueß*
In den Hss. läßt sich nur ein vergleichbares Rezept finden. Im ‚Buoch von guoter spîse' Nr. 182 sind die Grundzutaten Wein, Kirschen und *semelbrosmen* bzw. *weis prott* dieselben, wobei im ‚Buoch von guoter spîse' die Kirschen mit dem Wein gekocht werden, bevor die Brösel hinzukommen und alles durch ein Tuch geschlagen wird. In Cgm 725 werden Weichseln und Wein erst durch ein Tuch getrieben und dann mit dem *weis prott* aufgekocht. Dort werden anschließend keine genauen Angaben über weitere Zutaten mehr gemacht, es wird allgemein *specerey* erwähnt.

12 Breschke (1995), S. 275 f.
13 Melchior (1974), S. 95–98.

In Nr. 182 dagegen werden Schmalz und Eidotter zugefügt und beim Anrichten wird Gewürz darauf gestreut. Vgl. auch Cgm 725 <8>, wo Weichselkirschen zu *lauttwerg* verarbeitet werden.

<3> *holler muß*

Zu diesem Rezept fanden sich fünf Vergleichsmöglichkeiten, wobei Cgm 384 II, Nr. 48[14] und das Rezept aus dem ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 50 nur sprachliche Varianten des selben Rezepts sind. In allen Handschriften ist der erste Arbeitsschritt, die abgezupften Holunderblüten in Milch zum kochen zu bringen (in Meister Hans Nr. 126 ist nur die Rede von *laß sy ain guote weil dar jnne ligen* und in Meister Eberhard Nr. 5 heißt es *Nym holderplut vnd zureib die in küe milch*). Alle (außer Brixen Nr. 10 und Eberhard Nr. 5) nennen als nächsten Schritt, die Masse durch ein Tuch zu schlagen. Der Rest des Rezeptes ist in allen Hss. unterschiedlich. Während die Brixener Hs. angibt *choch mit der selben milich ein müsel von mel oder von ayern wie er will*, steht bei Meister Hans *und secz sy zue dem feur und rür sy das sy nit gerynn, und nym vier ayer und schlachs daran, und nymm dar zue guot gewürcz und schmalcz*, im ‚Reichenauer Kochbuch' *und mach muß*, im Cgm 384 werden außer Mehl noch *geribnen bretzelen* oder *simelen* und *ayer* hinzugefügt, und zum Schluß wird gewürzt *ob du wilt* und bei Meister Eberhard macht man mit Mehl *ein mus dar auß. Das ist gut zu dem haubt vnd den synnenn.*

Diese große Anzahl von Holundermusrezepten zeigt, daß sowohl die Pflanze als auch deren Genuß sehr weit verbreitet war. Es war scheinbar üblich, im Rahmen der sowieso häufig genossenen Musspeisen, Holunderblüten zu verwenden. Deshalb enthält vermutlich keine der Hs. genaue Mengen- oder Zeitangaben. Man kann davon ausgehen, daß jeder Leser das Gericht kannte und somit keine nähere Erklärung nötig war.

<4> *gepachen mandl milich*

Es gibt zwar viele Mandelmilch-Rezepte, aber mit diesem sind keine inhaltlichen Übereinstimmungen festzustellen. Entfernte Ähnlichkeit hat allenfalls Brixen Nr. 23. Die Verwendung von Mandelmilch ist grundlegend für die mittelalterliche Küche. Die Verarbeitungsformen sind weitverbreitet und sehr vielfältig. Egal ob in Süß-, Fisch- oder Fleischspeisen, Mandelmilch stellt oft die Grundlage dar, auf der Gerichte hergestellt werden. Sie ist typisch für Kochrezepthandschriften des Mittelalters, während sie heute in Kochbüchern nicht mehr vorkommt.

14 ‚Büchlein' Nr. 36.

<5> *reiß mueß*
Reismus findet sich in ‚Buoch von guoter spîse' Nr. 75, Meister Hans Nr. 105 und 127. Außer in Meister Hans 105 sind alle Arbeitsschritte gleich: der kleingemahlene Reis wird mit Mandelmilch aufgekocht. Gewürzt wird mit Zucker (Cgm 725 und MH Nr. 127) oder mit in Schmalz gerösteten Apfelstücken (‚Buoch von guoter spîse'). Im Kochbuch des Meister Hans Nr. 127 wird die Vorbehandlung des Reises (waschen, trocknen, im Mörser kleinstoßen) ebenso erwähnt, wie die benötigte Menge: *ain halben löffel vol.* Im Kochbuch des Meister Hans Nr. 105 wird der Reis anders verarbeitet, nach dem Waschen in warmem Wasser läßt man ihn in Wasser, *ains daumen prait*, abkühlen, um ihn dann weiter zu behandeln.

<6> *leber mueß*
Im ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 45 (entspricht inhaltlich Cgm 384 II, Nr. 43[15]) findet sich ein Rezept *muoß leber*, aber obwohl auch hier Leber verwendet wird, weist es keine Gemeinsamkeiten mit Cgm 725 auf, wenn man von der Zugabe von Essig absieht. Im Cgm 384 II, Nr. 8[16] dagegen wird die Leber von einem weiblichen Kalb oder Schaf genommen und nach dem Kochen klein gestoßen (vgl. Cgm 725 *treib sy dan durch ein tuech*), anschließend wird Wein, Essig und viel Roggenbrot zugegeben. In Cgm 725 wird die Leber nicht in Wein und Essig gesotten, sondern in Schmalz unter Zugabe von Essig geschmort. Das Mus beider Hs. wird gewürzt und noch einmal aufgekocht, wobei Cgm 384 II, Nr. 8 weitere Zubereitungsmöglichkeiten enthällt.

Zu den Rezepten <7>, <9> und <10> gibt es keine direkten Parallelstellen. Wohl finden Quitten in ‚Buoch von guoter spîse' Nr. 68 Verwendung, aber außer dieser Zutat haben die beiden Rezepte nichts gemeinsam. <10> kann man vergleichen mit ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 30, 31 und Cgm 384 II, Nr. 31[17], es werden zwar verschiedene Tiere gefüllt, aber die Füllung besteht immer auch aus Speck, Knoblauch und Wacholderbeeren.

<11> *gepratten milich*
Basel D II 30 Nr. 25 und ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 48 haben mit Rezept 11 nichts gemeinsam außer dem Namen. In Inntal Nr. 3, Cgm 725 und Cgm 384 II, Nr. 46[18] ist der erste Arbeitsschritt gleich: Milch und Eier werden vermischt, aber wo Cgm 725 Mehl und Schmalz zufügt, nennen die anderen Hss. nur das Gewürz Safran. Ansonsten besteht keine inhaltliche Übereinstimmung.

15 ‚Büchlein' Nr. 31.
16 ‚Büchlein' Nr. 5.
17 ‚Büchlein' Nr. 20.
18 ‚Büchlein' Nr. 34.

<12> *sulcz visch*

Diese Sülze wird nicht mit Geliermittel, sondern durch Eindicken mit Leber und Lebkuchen hergestellt.[19] Sulz- und Fischrezepte sind in den verglichenen Handschriften viele zu finden, aber außer der Rezeptbezeichnung sind die Gemeinsamkeiten gleich Null. Das gilt auch für die Rezepte <13>, <14>, <15> und <16>.

<14> *Ain Zinsewdel von gepachen vischen*

Es fällt auf, daß im Namen des Gerichts von gebackenen Fischen die Rede ist; Fische werden jedoch bei der Zubereitung dieser süß-sauren Soße nicht mehr erwähnt.

<17> *crosair*

Bei diesem und dem folgenden Rezept scheint die Fülle der Vergleichsstellen schier unendlich zu sein. Zu beachten sind Cgm 384 II, Nr. 67, 68[20], Basel D II 30 Nr. 33, 50, ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 83, 84, Aus der Küche der dt. Ordensritter *Wilthu machenn groß Eyer*, ‚Bruchstücke aus einem aleman. Büchlein von guter spise' Nr. 15 und Meister Hans Nr. 86, 87, 89, 90, 94, 115, 280. Allerdings stellt man bei genauer Betrachtung fest, daß keines dieser Rezepte wörtlich mit <17> übereinstimmt. Die Ausgangszubereitung ist jeweils unterschiedlich; außerdem werden in keiner der anderen Hss. Lebkuchen verwendet.

<18> *gefullte ayr*

Auch zu <18> sind keine genauen Übereinstimmungen zu finden. Cgm 725 ist im Vergleich sehr wenig gewürzt, bzw. es werden keine genauen Gewürze und Kräuter genannt. Während alle anderen Rezepte mit Salbei, Petersilie oder gar Nüssen (MH 94) abgeschmeckt werden, heißt es in Cgm 725 nur: *wurcz es woll.*

<19> *geprannte kuchlach*

Für dieses Rezept waren keine Entsprechungen zu finden.

<20> *wie man grun Ingwer machen soll*

Ein vergleichbares Rezept befindet sich bei Meister Hans Nr. 153. Das Ziel der beiden Handschriften ist, grünen Ingwer herzustellen. Allerdings ist die Vorgehensweise unterschiedlich. Beide Schreiber geben an, daß der Ingwer in Wasser eingelegt werden muß, aber schon die Temperatur des Wassers ist verschieden (*kaltt* [Cgm 725] bzw. *warm* [MH]), mit den Zeitangaben verhält es sich genauso (*viij/ achtag* bzw. *vber nacht*). Außer dem Ingwer, der ja Voraussetzung ist, haben die Rezepte nur den Honig gemeinsam, der noch zugefügt werden muß.

---

19 Vgl. van Winter (1995), S. 47 f.

20 ‚Büchlein' Nr. 55, 56.

<21> *saluan pletter und küm*
Es gibt keine vergleichbaren Rezepte in den bisher edierten Handschriften.

Wenn man sämtliche Rezeptvergleiche betrachtet, stellt man fest, daß zwar keine Parallelen zwischen den anderen Handschriften und dem Cgm 725 bestehen, aber diese beziehen sich nur auf einzelne Worte oder in wenigen Ausnahmen auf den Inhalt der Rezepte. Es sind keine Überlieferungsstränge oder eine gemeinsame schriftliche Quelle zu erkennen.

Man kann annehmen, daß Ähnlichkeiten, die in einzelnen Rezepten vorkommen, auf einem weiten Verbreitungsgebiet des Nahrungsmittels oder des Rezeptes basieren. Häufig vorkommende Gemüse und Obstsorten wurden auch überall dort, wo sie wuchsen, verarbeitet.

Obwohl die Kochrezepte in der Gesamthandschrift in andere deutsche und lateinische medizinische Rezepte eingeordnet sind, enthalten sie keine genauen Anweisungen, die die Gesundheit betreffen würden. Die einzige Bemerkung, die man in diesen Bereich einordnen könnte, wäre in Rezept <4> *so ist sy guett vnd gesunt* und <5> *gesuntt vnd gutt.* Vielleicht kann man trotzdem an der Ausgewogenheit der Kost erkennen, daß die Handschrift hier medizinisch anleitend wirken wollte, indem Vorschläge gemacht werden, die der Leser aufgreifen und umsetzen soll. Gerade der Gebrauch von Gewürzen stellte im Mittelalter einen durchaus üblichen Weg der Medizin zur Bekämpfung von Krankheiten dar. „Wir vergessen dabei nicht, daß reichlich verwendete Gewürze eine antiseptische Aufgabe hatten und daß sie schließlich auch als Verdauungshilfe gedacht waren."[21] Eine weitere Aufgabe der Gewürze war die Konservierung von leicht verderblichen Nahrungsmitteln. Außerdem war man überzeugt, daß jeder Stand das essen mußte, was ihm zugeordnet war, da er sonst erkranken würde. „‚Gemäß der eigenen Qualität' zu essen, stellte in der Tat eine physiologische Notwendigkeit dar, wie seit Hippokrates sämtliche Ärzte bestätigen."[22] Daß diese Regeln weniger der Gesundheit, als vielmehr dem Erhalt der Ständeschranken galt, ist uns heute deutlich. Man muß aber den Autoren zu Gute halten, daß diese Ansichten so weit verbreitet waren, daß sie jedem einsichtig und naturgegeben schienen.

Der Kompilator dieser Handschrift stammte wahrscheinlich aus einem wohlhabenden Haus oder schrieb zumindest für ein solches, denn die Speisen, für die er Rezepte aufschrieb, sind keine Bauernspeisen. Die Unterscheidung in Herren- und Bauernspeisen waren zu seiner Zeit eindeutig. Durch die Standeszugehörigkeit und die Abgaben, die zu entrichten waren, war ganz klar festgelegt, wer was essen durfte, man könnte auch sagen, wem was zu essen blieb. „Herrenspeise war für die adelige

21 Borst (1995), S. 335.
22 Montanari (1993), S. 104.

Gesellschaft des hohen Mittelalters ein ebenso wichtiges Standes- und Herrschaftsattribut wie die vornehme Kleidung."[23] Die Tatsache des alleinigen Jagd- und Fischrechts der Herrschenden schränkte die Speisezettel der armen Landbevölkerung schon gewaltig ein. Die Bauern ernährten sich hauptsächlich von Rüben, Sauerkraut, Haferbrot, Knollen und Wurzeln, denn je näher am Boden das Essen wuchs, desto niedriger wurde es eingeschätzt. Der Adel aß vor allem Wild, das Fleisch der Zuchttiere Rind und Schwein, weißes Brot, an Fastentagen Fisch und teure Gewürze.

Wenn diese Gegebenheiten mit den vorliegenden Rezepten verglichen werden, dann kann Verschiedenes festgestellt werden: Der Schreiber zeichnet Rezepte auf, die der oberen Gesellschaftsschicht zuzuordnen sind, denn neben teuren Fischgerichten werden auch zwei Fleischspeisen erläutert. Es werden teure Gewürze wie Safran und Ingwer verarbeitet. Man kann allerdings nicht sagen, daß außergewöhnliche Dinge verwendet werden, wenn man die große Anzahl von doch sehr ähnlichen Rezepten anderer Handschriften beachtet. Natürlich muß auch klar sein, daß in armen, bäuerlichen Bereichen schwer jemand zu finden war, der, des Lesens und Schreibens kundig, auch noch die Zeit fand, neben seiner schweren, lebenserhaltenden Arbeit, Kochrezepte aufzuschreiben. Zumal es, wie auch heute noch, üblich war, daß man die alltäglichen Speisen und ihre Zubereitung im Gedächtnis hatte.

Insgesamt sind die Rezepte geordnet:
1. Mussorten, wozu auch die *gepachen mandel milich* gehört
2. Gebratenes: zwei Fleischgerichte, gebratene Mandel Milch
3. Fischgerichte
4. Eierspeisen
5. Herstellung von grünem Ingwer

Die Fastenspeisen (Eier, Obst und Fisch) überwiegen. Die Anzahl dieser Fastenspeisen läßt vielleicht den Schluß zu, daß es sich um einen besonders religiösen Haushalt, etwa ein Kloster handelte, für den die Rezepte aufgezeichnet wurden.

Weiterhin könnte man an die medizinische Absicht des Schreibers denken, der evtl. eine bessere, ausgewogenere und leichtere Ernährung anregen wollte.

Der Kompilator macht keine Mengenangaben und keine genauen Angaben über Koch- und Zubereitungszeiten, auch hier kann man über die Gründe nur spekulieren. Ob der Leser der damaligen Zeit die Anregungen des Rezepts einfach frei und nach eigenem Gutdünken umgesetzt hat oder ob der Koch hier nur eigene Gedächtnisstützen festgehalten haben wollte, bleibt unklar. Richtig ist, daß der Auftrag „gut zu würzen" „kein Mangel an Genauigkeit" ist, „sondern die dem Koch überlassene

23 Bumke (1986), S. 242.

Freiheit, sich seinen eigenen Vorstellungen gemäß zu verhalten oder eine *Mixtur* von Gewürzen zu verwenden, wie es die Norm gewesen zu sein scheint."[24] Ob diese Feststellung auch auf die Verwendung von anderen Zutaten zutrifft, läßt sich hier nicht entscheiden, dafür wären umfangreichere Studien erforderlich.

Seltsam bleibt die häufige Verwendung von Zwiebeln, da diese, wie oben festgestellt, sogar in der Erde wächst und somit als minderwertig galt. Die Zwiebel war das Gewürz der Bauern und scheint nicht zu den anderen herrschaftlichen Nahrungsmitteln zu passen. Anzunehmen ist, daß die Zwiebel entweder eine Aufwertung erfahren hat und deshalb auch in sog. „herrschaftlichen" Häusern genutzt wurde, oder ihre Verarbeitung ist als Indiz für eine herrschaftliche, aber manchmal eher bescheidene Küchenführung zu sehen. Aber auch diese Frage bleibt unbeantwortet.

24 Montanari (1993), S. 79.

2.5. Cgm 811

2.5.1. Beschreibung der Handschrift, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien

2.5.1.1. Beschreibung der Handschrift Cgm 811

Die Handschrift Cgm 811 der Bayerischen Staatsbibliothek München ist in der Forschung unter dem Namen ‚Liederbuch des Jakob Käbitz'[1] (Kebicz[2]) bekannt. Es handelt sich um eine Papierhandschrift aus dem 2. Viertel des 15. Jahrhunderts, die 74 Blatt im Format 14,8×10 cm umfaßt, von denen zwei jeweils halb abgerissene Blätter zwischen Bl. 47 und 48 sowie zwischen Bl. 68 und 69 von der heutigen Zählung nicht erfaßt werden. Der untere Rand von Bl. 27 und 28 ist abgeschnitten. Das Wasserzeichen, eine Frau mit Kreuz, ähnelt Briquet 7626; Bl. 25 führt als Wasserzeichen einen Ochsenkopf, der nur halb erhalten ist. Die Handschrift hat Textverluste erlitten: Vor Bl. 1 fehlt eine unbestimmbare Anzahl von Blättern, von denen eines sich jetzt unter der Signatur mgo 287 II in Berlin befindet. Ferner fehlt ein Blatt zwischen Bl. 7 und 8, eine Lage zwischen Bl. 24 und 26 (mit Ausnahme von Bl. 25 und das abgerissene Blatt, das heute zwischen Bl. 68 und 69 gebunden ist; am Schluß sind von einer Lage nur noch sechs Einzelblätter erhalten. Der Schriftraum beträgt 11–12,5×6,1–8,5 cm und ist mit 22–28 Zeilen einspaltig in einer jüngeren gotischen Kursive durch Jakob Kebicz beschrieben; nur Bl. 21 stellt ein von anderer Hand geschriebenes und von Kebicz eingebundenes Blatt dar. Die Handschrift ist bis Bl. 46^{v} rubriziert und weist auf Bl. 13^{v} eine rote Randranke in Federzeichnung auf. Auf Bl. 14^{r} u. ö. finden sich grüne Federproben; auf Bl. 15^{v}, 21^{r} und 26^{r} hat Kebicz Melodien in gotischer Notation verzeichnet.

Mit einem selbstironischen Besitzereintrag nennt sich auf Bl. 14^{r} Jakob Kebicz als Schreiber: *Item daz puch hat geschriben Jekel mit der leberwurst, Quis hoc invenit Jacobo Kebicz reddere debet*; (dieses Buch hat Jeckel mit der Leberwurst geschrieben; wer dies antrifft, muß es Jakob Kebicz zurückgeben). Weitere, teils kryptische Besitzereinträge finden sich auf Bl. 20^{v}, 28^{v}, 33^{v}, 46^{r}, 47a^{r}. Der Schreiber dieser Handschrift wurde von der Forschung mit dem zweiten Träger des Namens Jakob Kebicz identifiziert, dessen Familie im 15. Jahrhundert in der ostschwäbischen Kleinstadt Wemding[3] ansässig war und im Dienst der Grafen von Öttingen stand. Auf Bl. 20^{v} nennt er sich *Jacobus granatoris (...) filius*, was darauf hindeutet, daß sein Vater das Amt des Kastners, also des Aufsehers über den Getreidespeicher, innehatte, das er

1 Vgl. Schneider (1984), S. 420. Die folgende Beschreibung stützt sich auf die Angaben des Katalogs, S. 420–429 und wurde durch Autopsie ergänzt.

2 So die handschriftliche Form seines Namens, unter der der Sammler auch im Verfasserlexikon geführt wird. Zur Person von Jakob Kebicz vgl. ^{2}VL IV,1087–1090.

3 Ca. 20 km östlich von Nördlingen und 15 km nördlich von Donauwörth gelegen.

vielleicht um 1450 von diesem übernahm.[4] Im Jahre 1457 nennt er sich im Schlußteil einer Gebetbuchhandschrift (München Cgm 4483) als Schreiber; aber wohl schon früher, nämlich vermutlich zwischen 1430 und 1450 hat er sich die Handschrift Cgm 811 zusammengestellt.[5] Die Handschrift gelangte später in den Besitz des Nürnberger Diakos Johann Ferdinand Roth[6] und von dort aus in die Bayerische Staatsbibliothek.

Der Codex Cgm 811 gehört zum Typus des bürgerlichen Liederbuchs und belegt, daß im 15. Jahrhundert auch außerhalb der großen städtischen Zentren für spätmittelalterliches Liedschaffen Interesse bestand.[7] Die Sammlung[8] wird eingeleitet durch einen heldenepischen Text, den ‚Laurin', der aufgrund des Blattverlusts am Anfang stark verstümmelt ist. Im ersten Teil der Sammlung (Bl. 14–49) besteht vor allem aus Liebesliedern (davon vier mit Melodien), zwei Liebesbriefen in Prosa, einem historischen Lied, einem geistlichen Gesang, einer Versfabel, Texten von Neidhart, von Muskatblüt und vom Teichner; dazwischen eingestreut finden sich Haushaltsregeln, Zauber-, Haus- und medizinische Rezepte teils in lateinischer Sprache und teils in Geheimschrift, eine Bauernregel, ein Merkspruch für die Wochentage, eine lateinische Spielanweisung für Tasteninstrumente, Reimpaarsprüche unter anderem aus dem Werk Freidanks und eben Kochrezepte (Bl. 35^{v}–36^{r}). Der zweite Teil der Sammlung enthält ausschließlich Sangspruchdichtung des Meistersangs, vor allem von Regenbogen und von dem schon im ersten Teil vertretenen Muskatblüt.

Die Handschrift dokumentiert die Interessen eines „kleinbürgerliche[n] Konsument[en] und Sammler[s]"[9], der allerdings ein gewisses Maß an Bildung besessen haben muß, wie seine Lateinkenntnisse, sein Interesse für die „instrumentale Seite häuslicher Musikpraxis"[10] und seine Fähigkeit, Melodien zu notieren, zeigen. Indem Haushaltsregeln, medizinische und andere Rezepten in eine Sammlung von Epik, Liedern und Sangspruchdichtung eingefügt werden, interferiert der Typus des Liederbuchs mit dem des Hausbuchs.

2.5.1.2. Beschreibung des Rezeptteils

Auf Blatt 35^{v} und 36^{r} sind vier Kochrezepte eingetragen, deren einleitende Majuskeln jeweils nachrubriziert wurden. Obgleich die Rezepte deutlich von einander abgesetzt geschrieben sind, tragen sie keine Überschriften.

4 Vgl. ^{2}VL IV,1087.
5 Vgl. ^{2}VL IV,1087.
6 Der Besitzereintrag ist wahrscheinlich mit dem alten Einband verloren gegangen, vgl. Schneider (1984), S. 421.
7 Vgl. ^{2}VL IV,1088.
8 Vgl. die detaillierte Nennung aller Texte mit Ausgaben bei Schneider (1984), S. 421–429 sowie die charakterisierende Zusammenfassung im Verfasserlexikon, ^{2}VL IV,1088f.
9 ^{2}VL IV,1087.
10 ^{2}VL IV,1087.

2.5.1.3. Bestimmung der Schreibsprache

Als Schreibsprache des Cgm 811 gibt Karin Schneider in ihrem Katalog ostschwäbisch an.[11] Um eine sichere Schreibsprachenbestimmung vorzunehmen, ist die Textbasis der vier Rezepte reichlich schmal. Hingewiesen werden kann aber darauf, daß die nhd. Diphthongierung von /î/, /iu/ und /û/ zu /ei/, /eu/ und /au/ durchgeführt ist, was den Text in den bairischen oder den schwäbischen Sprachraum verweist, alemannische Herkunft hingegen ausschließt[12]; Beispiele: *wein* <1>, *reib* <2>, *uerleusset* <3>, *geuß* <4>, *trawben* <1>, *sauren* <1>. Nicht konsequent ist jedoch die graphische Unterscheidung von altem und aus der Diphthongierung hervorgegangenem /ei/ in <ai, ay> und <ei, ey>, wie sie vor allem für das Bair. und das Schwäbische sowie die östlichen Teile des Hochalem. typisch ist[13]: Neben dem stets *ein* geschriebenen unbestimmten Artikel finden sich die Graphien *haysset* <1>, *maysche* und *klain* <3>. Die nhd. Monophthongierung hat sich demgegenüber anscheinend bei /ie/, wie im gesamten obd. Raum zu erwarten[14], nicht durchgesetzt: *dÿe* <3>, *sÿeden* <4>; die Formen *seÿdent* <4> ist wohl als Verschreibung und nicht als gestürzter Diphthong zu werten.[15] Der Diphthong /uo/ wird graphisch als <u>, <u̍>, <ü> und überwiegend als <ů> realisiert: *gute* <1>, *zu̍* <1>, *güte* <2>, *gůt* <1>, *zů* <2>, *tů* <3, 4>, *glůt* <4>; auch dies weist auf bairische oder schwäbische Provenienz[16]. Für die Behandlung von mhd. /üe/ gibt es keinen Beleg im Text. Während die erwähnten Phänomene gemeinoberdeutsche Kennzeichen sind, fehlen im Text der Rezepte Hinweise auf eine spezifisch schwäbische Provenienz; so ist der Langvokal /â/ nicht zu <aú> diphthongiert[17]: *praten* <1>, *laß* <4>; auch ist etwa der mhd. Langvokal /ô/ erhalten und nicht, wie im Schwäbischen, zu <ou> geworden[18]: *prot* <4>. Allerdings liegt in dem Wort *o̍ppfeln* <1> ein Beleg für Rundung vor, wie sie im Schwäb., im Alem. und im Ofrk. auftritt.[19]

Im Bereich des Konsonantismus zeigt sich an der vollzogenen 2. Lautverschiebung, daß der Text im Obd. anzusiedeln ist; einzig die Affrikata /kch/, deren Ausbreitung auf das Südobd. beschränkt ist[20], läßt sich in den Rezepten nicht belegen. Damit entfällt der südliche Bereich des Obd. als Herkunftslandschaft für die Handschrift. Beispiele: *pfeffer* <3>, *o̍ppfeln* <1>, *auff* <3>; *zu* <1>, *essig* <1>, *stoß* <1>;

11 Vgl. Schneider (1984), S. 421.
12 Vgl. Mhd. Gr. (1989), § 42; § 159,11; § 160.
13 Frühnhd. Gr. (1993), § L 27.
14 Vgl. Frühnhd. Gr. (1993), § L 30.
15 Sonst wäre die Form als Indiz für oberhess., moselfränk. oder nordbair. Provenienz zu werten, vgl. Mhd. Gr. (1989), § 43, A. 3 und § 159,20.
16 In bairischen und schwäbischen Handschriften wird der mhd. Diphthong /uo/ oft durch einfaches <u> wiedergegeben, vgl. dazu Frühnhd. Gr. (1993), § L 30; vgl. auch Feyl: Kochbuch des ME (1963), 1963, S. 54.
17 Vgl. Mhd. Gr. (1989), § 160.
18 Vgl. Mhd. Gr. (1989), § 160.
19 Frühnhd. Gr. (1993), § L 36,2.
20 Sie erscheint im Südalem., Südbair. und auch im Mbair.; vgl. Mhd. Gr. (1989), §§ 88; 159,1; 160.

machen <1>, *streich* <4>. Auf den bairischen Dialektraum weist *p* im Anlaut[21]; Beispiele: *praten* <1, 2>, *pleter* <2>, *plater* <2>, *piß* <4>, *prot* <4>. Das in der Medienverschiebung aus /ð/ hervorgegangene /d/, das im Obd. und im Omd. zu /t/ verschoben wurde[22], ist in den Rezepten in den Wörtern *trück* <1> bzw. *truckt* <2> und *trifuß* <4> zu belegen.

Im Bereich der Morphologie steht hier ein Beleg der kontrahierten Form des Verbs *lân* (lassen), die vorwiegend im Schwäbischen, Alemannischen und Nürnbergischen erscheint[23], neben zwei Belegen der Vollform: *la* <3> neben *laz* und *las* <4>; dieses Nebeneinander zweier Formen läßt sich als Indiz dafür verstehen, daß der Text in einer Grenzregion aufgezeichnet worden sein könnte. Auch im Bereich der Phonologie zeigt der Text Interferenzen, insofern er einige Erscheinungen aufweist, die sowohl im schwäbischen als auch bairischen Sprachraum auftreten können, während andere Merkmale dem schwäbischen oder dem bairischen Bereich zuzurechnen sind. Auch wenn die Textbasis zu schmal für ein sicheres Urteil ist, kann aufgrund dieser Interferenz die Vermutung geäußert werden, daß er dem ostschwäbisch-bairischen Grenzraum entstammt. Die sprachlichen Indizien weisen also genau in die Landschaft, der der Kompilator und erste Besitzer der Handschrift, Jakob Kebicz, entstammte.

2.5.1.4. Zur Edition

Die Edition folgt den allgemeinen Editionsprinzipien.

21 Mhd. Gr. (1989), § 159,2; Frühnhd. Gr. (1993), § L 45,1,(1).
22 Mhd. Gr. (1989), § 90.ß,a.
23 Frühnhd. Gr. (1993), § M 150.

[35v]

<1> **Wiltu machen ein gute selczen uon wein trawben vnd uon sauren ôppfeln**, so stoß es zů samen vnd misch es mit wein oder mit essig vnd trück das safft dar aus. die selßen ist zu saftigen praten gůt vnd zu hunnern vnd zu vischen vnd haysset *in welche*[a] agrest[b].

<2> **Wiltu machen ein güte selczen uon aschlach**, so reib in mit salcz vnd missch in mit wein oder mit essig vnd truckt das safft dar auß. die selsen ist gůt zů rindrin praten.

<3> **Wiltu machen ein gut maysche selcz**[c], so nym peterlein[d] vnd pfeffer krawt[l] vnd salway vnd *iung*[e] piessen pleter[f2] vnd hack das gar[g] klain vnder[h] ein ander. vnd an dem morgen fru[i], so fach den[j] taw auff ein tůch[k] vnd [36r] leg das krawt dar ein vnd tů es denn in ein můltern vnd secz[l] es an dÿe sunnen; so uerleusset es den taw. vnd la eß trucken werden als ein *gestüpp*[m] vnd tů eß denn in ein plater[n]. vnd wan du wilt in dem iar so gegen der schrat elsen mit der selchen[o] so necz es ab mit wein oder mit essig als ein ander selßen.

<4> **Wiltu machen gůt latwerg uon weichseln**, so tů sie jn ein hafen vnd secz in auff ein gůt[p] glůt vnd geuß nit dar an. vnd wen eß seÿdent wirt, so laß eß kalt werden vnd streich es durch ein důch vnd tů es in ein kessel vnd setz es auff einen trïfuß. vnd tů ein gůt glůt dar vnder vnd las es sÿeden, piß es dick wirt. vnd tů den dar ein honig vnd geribens prot vnd wrcz es wol vnd rür es, piß es dick wirt et sufficit.

---

a *in welche] inwelche* (?) Hs.; lies: *in welsche*?
b *vnd haysset in welche agrest*] fehlt Clm 15632, Nr. 41, fol. 149r, Z. 13.
c *maysche selcz*] *sals[e]n In dem may* Clm 15632, Nr. 40, fol. 148v, Z. 17f.
d *peterlein*] *petersil* Clm 15632, Nr. 40, fol. 148v, Z. 18.
e *iung*] *iüg* Hs.
f *salway vnd iung piessen pleter*] *mangold pleter als vil du wilt* Clm 15632, Nr. 40, fol. 148v, Z. 19.
g *gar*] fehlt Clm 15632, Nr. 40, fol. 148v, Z. 20.
h *vnder*] *durch* Clm 15632, Nr. 40, fol. 148v, Z. 20.
i *an dem morgen fru*] *dez morgens gar früe* Clm 15632, Nr. 40, fol. 148v, Z. 20f.
j *den*] *daz* Clm 15632, Nr. 40, fol. 148v, Z. 21.
k *tůch*] weÿß thuech Clm 15632, Nr. 40, fol. 148v, Z. 21–149r, Z. 1.
l vor *secz* ist *sel* durchgestrichen.
m *gestüpp*] *geppüpp* Hs.; Clm 15632, Nr. 40, fol. 149r, Z. 5 hat: *stupp*.
n *plater*] *blas[e]n* Clm 15632, Nr. 40, fol. 149r, Z. 5.
o *so gegen der schrat elsen mit der selchen* fehlt Clm 15632.
p *gut* fehlt Clm 15632, Nr. 42, fol. 149r.

2.5.3. Cgm 811 – Übersetzung

[35^{v}]
<1> [Soße aus Weintrauben und sauren Äpfeln]
Willst du eine gute Soße aus Weintrauben und sauren Äpfeln machen, so zerstoße das miteinander und vermische es mit Wein und Essig und presse den Saft heraus. Die Sauce ist gut zu saftigem Braten und zu Hühnern und zu Fischen, und manche nennen sie *agrest* [oder: und heißt auf Französisch: *agrest*].

<2> [Soße aus Schalotten]
Willst du eine gute Soße aus Schalotten machen, so zerreibe sie mit Salz und vermisch sie mit Wein oder mit Essig und presse den Saft heraus. Die Soße ist gut zu Rinderbraten.

<3> [Mai-Soße]
Willst du eine gute Mai-Soße machen, so nimm Petersilie und Pfefferkraut und Salbei und junge Bätter von weißem Mangold und zerhack das alles miteinander sehr fein. Und morgens in der Frühe fang mit einem Tuch den Tau auf und [36^{r}] leg die Kräuter da hinein und tu es dann in einen Trog und setz es an die Sonne; dann verliert es den Tau. Und laß es so trocken werden wie Staub und füll es dann in eine (Schweins-)Blase. Und wann immer du willst während des Jahres ...[1], so benetze es mit Wein oder mit Essig wie jede andere Soße.

<4> [Fruchtmus von Weichselkirschen]
Willst du ein gutes Fruchtmus von Weichselkirschen machen, so tu sie in einen Topf und setz sie auf ein gutes Feuer und gieß nichts hinzu. Und wenn es zu kochen beginnt, so laß es kalt werden und streich es durch ein Tuch und tu es in eine Kasserolle und setz es auf einen Dreifuß. Und gib ein gutes Feuer darunter und laß es einkochen, bis es dick wird. Und gib dann Honig und geriebenes Brot dazu und würze es gut und rühre es, bis es dick wird. Und das ist genug.

---

1 *pfeffer krawt*: Bohnenkraut, *Satureja hortensis*, auch Saturei oder Pfefferkraut genannt.
2 *piessen pleter*: *bisenkraut, bisenwurz*: weiße Rübe, weißer Mangold, *Beta vulgaris L.*

---

1 Die von der Parallelüberlieferung nicht gestützte Passage *so gegen der schrat elsen mit der selchen* ist unverständlich.

2.5.4. Cgm 811 – Kommentar

Bei den vier Kochrezepten des Cgm 811 handelt es sich um drei Soßen- und ein Latwerge-Rezept, wobei einschränkend zu vermerken ist, daß dieses Latwerge-Rezept in der Parallelüberlieferung mehrheitlich ebenfalls als *salse* (Soße) bezeichnet wird. Alle vier Rezepte werden mit dem typischen konditionalen Rezepteingang *Wiltu machen* eingeleitet, dem die Bezeichnung des Gerichts folgt.[1] Auffällig ist, daß jedes der Gerichte mit dem Adjektiv *gut* qualifiziert wird.

<1> *Ein gute selczen uon wein trawben vnd uon sauren ôppfeln*
Das Rezept für die hier *agrest* genannte Soße findet sich in nahezu gleichem Wortlaut bereits im ‚Bûch von gûter spîse' (Nr. 32a) und trägt dort den Namen *agraz*, der, aus mlat. *agresta* abgeleitet (vgl. DW I,190), die saure Geschmacksrichtung der Soße hervorhebt. Auch im ‚Königsberger Kochbuch', das zahlreiche Rezepte mit dem ‚Bûch von gûter spîse' gemeinsam hat, tritt dieses Rezept sogar zweifach auf, als Nr. 24a und Nr. 30; auch im Clm 15632 ist es vertreten (als Nr. 41, siehe unten). Dabei gehört die Fassung des Cgm 811 näher zum ‚Bûch von gûter spîse' als die des ‚Königsberger Kochbuchs' oder die des Clm 15632: Cgm 811 und BvgSp empfehlen am Ende die Soße außer für Braten und Fische auch für Hühner, was im ‚Königsberger Kochbuch' ebenso fehlt wie im Clm 15632; außerdem nennen nur Cgm 811 und BvgSp abschließend auch den Namen, der im ‚Königsberger Kochbuch' ebenso wie im Clm 15632 verloren gegangen ist. Allerdings hat Cgm 811 gegen das ‚Bûch von gûter spîse' mit den anderen beiden Handschriften die nähere Bezeichnung des Bratens gemeinsam, zu dem die Soße passen soll: sie nennen ihn einen *saf(f)tigen* Braten, während im ‚Bûch von gûter spîse' von *scheffinen* Braten, also von Hammelbraten die Rede ist.

<2> *Wiltu machen ein güte selczen uon aschlach*
Parallelüberlieferung: ‚Bûch von gûter spîse' Nr. 33, ‚Königsberger Kochbuch' Nr. 28, Basel D II 30, Nr. 2, Heidelberg Cpg 551 I,6; Heidelberg Cpg 551 II,2.
Auch dieses Rezept entstammt dem auf das ‚Bûch von gûter spîse' zurückgehenden Überlieferungsstrang von Kochrezepten; es steht dort ebenfalls hinter der *agraz*/ *agrest* genannten Soße. Die Abweichungen im Wortlaut sind hier größer als im vorhergehenden Rezept, gleichwohl ist der gemeinsame Ursprung noch deutlich zu erkennen; er äußert sich nicht zuletzt in der beiden gemeinsamen Empfehlung, die Schalottensoße zu Rinderbraten zu reichen, die in der gesamten Parallelüberlieferung erhalten ist, während der im ‚Bûch von gûter spîse' vorhandene Hinweis, die Schalotten vor der Weiterverarbeitung zu schälen, offenbar früh verloren gegangen ist: er fehlt in allen anderen Textzeugen.

1 Vgl. zur sprachlichen Form mittelalterlicher Kochrezepte Glaser (1996) und Ehlert (1987).

<3> *Wiltu machen ein gut maysche selcz.*
Parallelüberlieferung: Basel D II 30, Nr. 5; Cpg 551 I,80; Cpg 551 II,4; Cod. Guelf. 78.1 Aug. 8°, Nr. 113; Cod. vind. 5486, Nr. 113; MH Nr. 164; Brixen Nr. 35; Clm 15632, Nr. 40.
Das Rezept für diese Soße, deren Name darauf hindeutet, daß die Zutaten dafür offenbar im Mai gesammelt werden sollen, gehört zu den äußerst verbreiteten Rezepten. Pfefferkraut ist ein Gartenkraut, das im Mittelalter den echten Pfeffer ersetzen mußte, wenn dieser nicht erschwinglich oder nicht greifbar war.[2]

<4> *Wiltu machen gůt latwerg uon weichseln*
D II 30, Nr. 1; ME Nr. 1; Cpg 551 II,1; Cod. Guelf. 78.1 Aug. 8°, Nr. 11; Clm 15632, Nr. 42. Während die Speise im Cgm 811 wie im Clm 15632 als *latwerg/latwäring* bezeichnet wird, heißt sie in der Parallelüberlieferung *salse*; dort wird am Ende erwähnt, daß sich die Soße über ein bis vier Jahre[3] aufbewahren lasse; dieser Hinweis fehlt im Cgm 811 ebenso wie im Clm 15632.

2 Vgl. Wiswe (1970), S. 82.
3 *ein jar oder vir*] D II 30; *ein jar*] Cpg 511 II,1; *drew (drey) oder ier iar (gar)*] ME; Cod. Guelf. 78.1.

2.6. Clm 15632

2.6.1. Beschreibung der Handschrift, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien

2.6.1.1. Beschreibung der Handschrift Clm 15632

Die Handschrift Clm 15632 der Bayerischen Staatsbibliothek München stammt nach Angaben des Handschriftenkataloges aus dem 14. und 15. Jahrhundert.[1] Die Handschrift umfaßt 164 Blatt. Die Blätter 1–24 bestehen aus stark nachgedunkeltem Pergament, die restlichen Blätter 25–164 bestehen aus grobem Papier. Viele Seiten sind durch Flecken und Verschmutzungen verunreinigt. Ein Wasserzeichen ist nicht zu erkennen. Eine neuere Blattzählung wurde nachträglich von moderner Hand eingefügt. Diese nicht immer durchgängige Zählung ist mit Bleistift ergänzt worden. Nicht mitgezählt wurden diverse Leerseiten. Vor der ersten Textseite befindet sich ein leeres Vorsatzblatt sowie am Ende ein leeres Abschlußblatt. Die Handschrift scheint im Ganzen vollständig. Der braune Ledereinband der Handschrift stammt von einer Restaurierung im 19. Jahrhundert.[2] Auf der Innenseite des Buchdeckels steht mit Bleistift die Signatur *15632*. Auf Blatt 1^r sind unten zwei Klebesignaturen angebracht: *Rot 132* und *Cod. lat. 15632*. An dieser Stelle steht auch noch eine weitere handschriftliche Signatur *Rot 132*. Bis zur Säkularisation gehörte diese Sammelhandschrift dem Benediktinerkloster Rott am Inn.[3]

Die Größe des Codex beträgt etwa 13×16 cm. Der Schriftspiegel variiert stark. Dies äußert sich durch unterschiedliche Abgrenzungen. Ab 143^r beträgt er 8×12,5 cm. Die Texte wurden von verschiedenen Händen geschrieben. Es finden sich unterschiedliche Schriften und Schriftgrößen. Auch die Schreibtechniken unterscheiden sich sehr von einander. Einige Abschnitte sind ausgesprochen sorgfältig geschrieben (1^r–24^v), andere sind weniger sorgfältig und zum Teil nur schwer lesbar (z. B. ab 150^v). Bis Bl. 83^r sind teilweise Buchstaben, Wörter und Unterstreichungen mit roter Tinte ausgezeichnet. Auf Bl. 124^v ist eine Initiale mit schwarzer Tinte verziert, andere Verzierungen gibt es nicht.[4] Die Texte sind ansonsten mit blasser dunkler Tinte geschrieben.

Laut Handschriftenkatalog finden sich folgende Texte in Clm 15632:

fol. 1–24	Etymologicum latinum
fol. 21	De praepositionibus graecis
fol. 25	Compendium humanae salvationis metricum

1 Halm et al. (Hgg.): Catalogus (1969), S. 25 f.
2 Ein Register des Inhalts des Codex wurde offenbar bei dieser Restaurierung beseitigt. Vgl. Glauche: Rotter Handschriften (1983), S. 34.
3 Genaueres zur Herkunft und Datierung der Handschrift wird im folgenden Teil beschrieben.
4 In den Texten über Musik sind einige Neumenzeichen zu finden.

fol. 35	Sermones
fol. 47	Conversio et vita s. Barbarae
fol. 79	Sermones
fol. 86	‚Sanctus' cum noti
fol. 87	Patrum aliquot et bibliae librorum explanationes germanicae
fol. 89	Johannis de Muris ars cantus mensurabilis
fol. 103	‚Regulae cantandi super rectum cantum' (videntur esse excerpta)
fol. 113	‚Disticha Catonis' lat. et germanice
fol. 130	item metra lat. et germ. ‚Poeniteas cito peccator'
fol. 136	Orationes; de peccatis, virtutibus etc.
fol. 140	‚Catonis disticha' cum commentario
fol. 143	Recepta culinaria (germanica)
fol. 153	Orationes germanicae; incipiunt: *‚ain gepet von den siben frewden unser lieben frawn'*[5]

Der Inhalt der Sammelhandschrift ist größtenteils in lateinischer Sprache verfaßt. Dennoch gibt es auch verschiedene deutsche Texte. Die meisten Texte sind geistlichen und didaktischen Inhalts. Auch musikalische Texte treten auf.

Eine Zusammenstellung von 55 Kochrezepten in oberdeutscher Mundart[6] findet sich auf Bl. 143^{r} bis 152^{v}. Vor 143^{r} sind fünf Seiten nicht beschrieben. Verzierungen gibt es ebensowenig wie farbig ausgezeichnete Buchstaben. Ab 143^{r} sind die Seiten einspaltig beschrieben. Die Zeilenanzahl variiert, es gibt auf den ganz ausgefüllten Seiten ungefähr 20–26 Zeilen. Der Schreibraum ist bis 150^{v} meist mit Bleistift oder mit Tinte nachgezogen. Die Randbegrenzungen werden nicht immer eingehalten. Das einleitende *Jtem* eines jeden Rezepts steht meist vor dieser Randbegrenzung und ist größer als die übrige Schrift. Es finden sich diverse Randbemerkungen, die jeweils außerhalb des Schreibraumes des Textes liegen. Einige können als eine Art Überschrift zum folgenden Rezept angesehen werden. Andere Randbemerkungen hingegen scheinen keinen Sinn zu ergeben, da es sich dabei meist um eine Art &-Zeichen mit darunter geschriebenen Buchstaben, die wie *no* oder *mo* aussehen, handelt. Diese Anmerkungen folgen keinem erkennbaren Prinzip. Aufgrund der Tintenfarbe kann angenommen werden, daß ein anderer Schreiber diese Zeichen nachträglich eingefügt hat. Im Text finden sich gelegentlich Schrägstriche, die vermutlich den Zweck einer Zeichensetzung oder Abschnittstrennung erfüllen sollen.

Es lassen sich im Abschnitt 143^{r}–152^{v} mit hoher Wahrscheinlichkeit drei Schreiber unterscheiden: 1. Rezept <1> (143^{r}) bis einschließlich Rezept <47> (150^{v}, Z. 5), 2. Fertigstellung von Rezept <47> (150^{v}, Z. 5) bis einschließlich <48>, 3. Rezept <49>

5 Halm et al. (Hgg.): Catalogus (1969), S. 25 f.
6 Vgl. 2.6.1.2.

bis <55> (152^{v}). Diese Schreiber lassen unterschiedliche Sorgfalt erkennen. Die Rezepte des ersten Schreibers sind recht gut zu lesen, da er eine gewisse Sorgfalt beim Schreiben an den Tag legt. Es finden sich Verschreibungen oder Streichungen im ersten Abschnitt. Die Handschrift des zweiten Schreibers ist etwas schwieriger zu lesen. Die einzelnen Wörter und Buchstaben sind aber noch gut zu identifizieren. Die Rezepte des dritten Schreibers hingegen sind zum Teil nur schwer zu lesen. Dieser Schreiber schreibt sehr viel größer, aber auch mit sehr viel weniger Sorgfalt. Es lassen sich diverse Streichungen und Überschreibungen finden. Auch ein Einschub, der zwischen die Zeilen geschrieben wurde, ist auszumachen (151^{v}, Z. 18). Die letzten beiden Schreiber setzten nach einigen Rezepten Zeichen, die vermutlich als *etc.* zu lesen sind (nach <48>, <51> und <55>). Oft stehen einzelne Buchstaben oder Silben sehr weit auseinander, wodurch die Lesbarkeit noch zusätzlich erschwert wird. Hinzu kommt noch, daß die Seiten zum Teil Verschmutzungen aufweisen, die möglicherweise durch unsachgemäße Lagerung oder unter Umständen durch häufigen Gebrauch zustande gekommen sein können.

2.6.1.1.1. Herkunft der Sammelhandschrift Clm 15632

Die ehemalige Signatur „Rot 132“[7] gibt bereits den entscheidenden Hinweis auf die Herkunft der Handschrift. „Rot“ ist nämlich die Abkürzung für das ehemalige Benediktinerkloster Rott am Inn. Im Zuge der Säkularisation gelangte ein großer Teil der Rotter Handschriften in den Besitz der Königlichen Staatsbibliothek München, darunter auch die Handschrift mit der jetzigen Signatur Clm 15632.

Die Handschrift Clm 15632 läßt sich inzwischen noch genauer lokalisieren. Sie stammt aus dem Besitz des Ulrich Wülfing, der urkundlich mehrfach als Pfarrer und Dechant in Walpertshausen (Landkreis Erding) belegt ist.[8] In dieser Eigenschaft erwarb er zwischen 1455 und 1473 eine ganze Reihe Handschriften, darunter auch den Clm 15632. Seit 1485 war Wülfing nachweislich in Rott am Inn als Priester tätig. Wülfing vermachte in seinem Testament vom Dezember 1487 eine ganze Reihe von Codices der Abtei, darunter auch die Handschrift Clm 15632. Einige dieser Codices weisen zusätzlich Register bzw. Inhaltsverzeichnisse und Besitzvermerke (Namensinitialen *V W*) Wülfings am Anfang auf. Bei einer Restaurierung im 19. Jahrhundert wurde diese Inhaltsliste der Handschrift Clm 15632 vernichtet[9], was allerdings keinen Einfluß auf die Identifikation der Handschrift hatte.

7 Signatur auf der ersten Textseite unten.
8 Vgl. Glauche: Bistum Freising (1979), S. 718.
9 Vgl. Glauche: Rotter Handschriften (1983), S. 34.

Eine zusätzliche Bestätigung der Herkunft der Handschrift Clm 15632 liefert ein wiederentdeckter mittelalterlicher Bibliothekskatalog der Bibliothek des Klosters Rott am Inn. Dieser Katalog stammte nach den Angaben des Melker Benediktiners P. Bernhard Pez, der 1717 auf seiner Reise durch bayerische Klöster auch in Rott am Inn Station machte, etwa aus dem Jahre 1490.[10] Die Erwähnung dieses Kataloges war lange Zeit der letzte Hinweis auf einen Rotter Bibliothekskatalog, der seit dieser Zeit als verschollen galt. Er tauchte eher zufällig wieder auf und wurde von Glauche als der vermißte Rotter Bibliothekskatalog identifiziert (enthalten in Hs. 12737 der mittelalterlichen lateinischen Handschriften des Germanischen Nationalmuseums Nürnberg). Mit dieser Liste lassen sich nun die Angaben von Halm im Handschriftenkatalog leicht nachprüfen. Dabei können nun auch diverse Handschriften, deren Herkunftsort bisher unbekannt war oder nur vermutet werden konnte, zweifelsfrei zugeordnet werden.[11]

Auf Bl. 4^{v} der Handschrift 12737 findet sich der Eintrag, mit dem Clm 15632 zu identifizieren ist.[12] Der Inhalt der Handschrift Clm 15632 stimmt bis zu einem gewissen Maße mit den Angaben in diesem Rotter Bibliothekskatalog überein. Eine Übereinstimmung kann nur bis Bl. 87 oder 89 (beides musikalische Texte) festgestellt werden. Über die folgenden Texte wird in der Bücherliste keine Angabe mehr gemacht. Dies läßt den Schluß zu, das diese Texte möglicherweise erst später, also erst nach der Anfertigung des Kataloges um 1490, hinzugefügt wurden. Da bis Bl. 103 die Angaben der Liste recht genau mit dem Inhalt der Handschrift übereinstimmen und über die danach stehenden Texte wie z. B. die *Disticha Catonis* (Bl. 113) keine Angaben gemacht werden, liegt diese Folgerung nahe. Damit hängt auch die Datierung der Kochrezepte (143^{r}–152^{v}) zusammen. Deren Aufzeichnung ist also vermutlich erst ab etwa 1490 anzusetzen. Als Ort der Abfassung der Rezepte könnte somit Rott am Inn angenommen werden.

2.6.1.1.2. Das Kloster Rott am Inn

Das Benediktinerkloster Rott am Inn wurde zwischen 1081 und 1086 gegründet. Das Gründungsdatum ist deshalb nicht ganz sicher, weil nur eine nachweislich gefälschte Gründungsurkunde vorhanden ist. Trotzdem ist davon auszugehen, daß das Kloster

10 Tagebucheintrag zitiert bei Günter Glauche: Rotter Handschriften (1983), S. 23.: „*Saeculo decimo quinto codices veteres perquam numerosus in hoc monasterio extitisse satis demonstrat syllabus librorum circa annum 1490 in membrana conscriptus.*"

11 Zu der tatsächlichen Entstehung des Kataloges in Rott vgl. Glauche: Rotter Handschriften (1983), S. 32.

12 Glauche: Rotter Handschriften (1983), S. 29.: „[...] *Item composiciones et vocabula eorundem. Compendium humanae/saluacionis metrice. Sermones de animabus, de sancto/Martino, de sancto spiritu, legenda de sancta barbara, scilicet/de conuersione duos sermones. Tractatulus in mu-/sica, in paruo libello in papiro et in alba tectura./* [...]."

durch den Pfalzgrafen Kuno I. (1037–1086) gestiftet wurde.[13] Die Abtei erhielt das Privileg der freien Abt- und Vogtwahl sowie des Tauf- und Begräbnisrechts. Sie verfiel zweimal dem Kirchenbann: das erste Mal beim Kampf zwischen Papst und Kaiser Friedrich II. 1239 und das zweite Mal als Anhänger Kaiser Ludwigs des Bayern. Die Loslösung von diesem zweiten Bann wurde erst 1354 durch den Bischof von Freising vollzogen. Unter Abt Heinrich Varcher muß trotz Kritik aus den eigenen Reihen 1452 die Melker Reform für das Kloster Rott durchgesetzt worden sein.[14] Diese „spricht von Fasten, Arbeit, Verbot allen Fleischgenusses, Einschränkung der Bäder, von der Ordenskleidung[15] usw."

Trotz zahlreicher Schenkungen und eines nicht unbeträchtlichen, aber sehr verstreuten Landbesitzes[16] war die finanzielle Situation der Abtei schlecht.[17] Dies war vor allem auf häufige Übergriffe der benachbarten Grafen, auf Besitzstreitigkeiten mit benachbarten Klöstern und auf den eigenen Diözesanbischof zurückzuführen. Auch bis Mitte des 13. Jahrhunderts war der finanzielle Spielraum der Abtei sehr begrenzt. Dringende Reparaturen an Gebäuden und der teilweise eingestürzten Kirche konnten nicht selbst finanziert werden. 1242 gewährte Erzbischof Eberhard von Salzburg einen Ablaß für Gläubige, „die durch Almosen zur Erneuerung" der Kirche beitrugen.[18] Im ausgehenden Mittelalter besaß das Kloster „in etwa hundert Orten Bauerngüter verschiedener Größe."[19] Die Größe und Bedeutung des Konvents war eher bescheiden. Im Jahr 1356 werden als vollberechtigte Patres „7 Konventualen (ohne Abt, aber mit Prior)"[20] genannt, 1408 und 1443 sind elf Konventualen in Urkunden aufgezählt. Zur Bewirtschaftung des Klosters waren allerdings noch eine ganze Reihe von Bediensteten nötig. In einer Rechnung von 1594, die über den Klosterhaushalt Aufschluß gibt, werden verschiedene Bedienstete genannt: „Kämmerer, Herrenknecht, [...], Schaffner, Schreiber, Metzger, Koch, Bäck, Kellerknecht, Ein-

13 Die Quellenlage zur Frühzeit des Klosters ist schlecht. Außer dieser gefälschten Gründungsurkunde (als Abschrift einer Bestätigung des Klosters durch Kaiser Friedrich III. im März 1226) sind erst ab 1142 wieder Quellen überliefert. Noichl: Gründung und Frühgeschichte des Kloster Rott (1983), S. 7.

14 Vgl. Mitterwieser: Geschichte der Benediktinerabteien (1929), S. 16.

15 Mitterwieser: Geschichte der Benediktinerabteien (1929), S. 16. Zur Durchsetzung der Melker Reform innerhalb des Benediktinerordens vgl. Hemmerle: Die Benediktinerklöster in Bayern (1951), S. 10f.

16 Diese Besitzungen wurden von päpstlicher Seite 1142 und 1151 bestätigt. Besitzungen des Klosters in Rott, Emmering, Pastetten, Helfendorf, Kötzting, Pillersee, in Kärnten, an der ungarischen Grenze und in weiteren Orten werden genannt. Darüber hinaus verfügte das Kloster über „eine Pfanne Salz in Reichenhall und Weinberge auf dem Ritten bei Bozen [...]". Mitterwieser: Geschichte der Benediktinerabteien (1929), S. 7.

17 Die Beurteilung der Bedeutung des Klosters Rott fällt recht unterschiedlich aus. Blumentritt schreibt, daß das Kloster „schon früh zu den bedeutendsten Stiften in Bayern gehörte"; Blumentritt: Das ehemalige Benediktinerkloster Rott (1905), S. 5. Birkmaier hingegen ist der Ansicht, daß Kloster Rott „zeit seines Bestehens nur zu den bescheideneren Landklöstern" zählte und „nie überragende Bedeutung" erlangt habe; Birkmaier (Hg.): Rott am Inn (1983), S. 5.

18 Noichl: Gründung und Frühgeschichte des Klosters Rott (1983), S. 16.

19 Mitterwieser: Geschichte der Benediktinerabteien (1929), S. 21.

20 Mitterwieser: Geschichte der Benediktinerabteien (1929), S. 16.

heizer, Bader, Schmied, [...],Weingartner und Jäger"[21]. Eine Miniaturdarstellung von etwa 1566 zeigt eine Ansicht der Kirche und des Klosters. Auch wenn diese Miniaturdarstellung nur sehr begrenzte Aussagekraft hat, bleibt dennoch festzuhalten, daß die Klosterausbauten eher eine sehr geringe Ausdehnung haben.[22]

Nach Mitterwieser hat sich die Abtei unter anderem besonders der Pflege des Obstbaus gewidmet.[23] Die Versorgung des Klosters konnte durch die zahlreichen landwirtschaftlichen Güter stets aufrechterhalten werden. Das Kloster bezog Käse aus seiner Probstei in Pillersee, auf Wein und Getreide sind Freibriefe des Herzogs von Bayern von 1275 belegt. Zu Ende des 15. Jahrhunderts bezog Kloster Rott aus Frontenhausen Wein.[24] Auch Privilegien über Fischrechte aus den Jahren 1292, 1427 und 1429 sind belegt.

Die Reformation beschleunigte den Niedergang des Klosterlebens. Das Kloster wurde während des Dreißigjährigen Krieges durch Verwüstungen und Plünderungen heimgesucht. Der letzte Abt, Ämilian Müller, starb 1809. Es wurde kein Nachfolger bestimmt. Schon vor dem Tod des letzten Abtes wurde das Kloster 1803 im Zuge der Säkularisierung aufgelöst. Die Handschrift Clm 15632 gelangte mit den übrigen Bibliotheksbesitzen in die Königliche Staatsbibliothek München.

2.6.1.2. Bestimmung der Schreibsprache der Rezepte im Clm 15632, 143^{r}–152^{r}

Innerhalb der Rezeptsammlung auf Bll. 143^{r}–152^{v} lassen sich mit hoher Wahrscheinlichkeit drei Schreiber ausmachen. Von einer Hand stammen die Rezepte <1> (143^{r}) bis einschließlich Rezept <47> (150^{v}, Z. 5). Dann übernimmt offenbar ein anderer Schreiber die Fertigstellung dieses Rezepts. Dieser zweite Schreiber fertigt zudem das Rezept <48> an. Danach folgt ein weiterer Schreiberwechsel. Dieser dritte Schreiber ist dann durchgehend bis zum letzten Rezept <55> (152^{v}) zu finden. Im folgenden sollen jetzt für alle Schreiber einige wesentliche Dialektmerkmale bestimmt werden.

21 Mitterwieser: Geschichte der Benediktinerabteien (1929), S. 20.
22 Vgl. Blumentritt: Das ehemalige Benediktinerkloster Rott (1905), S. 7.
23 Blumentritt: Das ehemalige Benediktinerkloster Rott (1905), S. 24. In einer lateinische Handschrift aus dem Kloster Polling wird der Obstanbau „sogar in poetischer Form geschildert"; Blumentritt: Das ehemalige Benediktinerkloster Rott (1905), S. 5.
24 Vgl. Blumentritt: Das ehemalige Benediktinerkloster Rott (1905), S. 26.

2.6.1.2.1. Schreiber 1: <1>(143r)–<47>(150v, Z. 5)

Vokalismus

Die neuhochdeutsche Diphthongierung von /î/, /û/, /iu/ zu /ei/, /au/, /eu/ ist vollzogen. Beispiele für /î/ zu /ei/[25]: *weins*, *reÿb*, *prein*, *seÿch* <3>[26], *sein*, *weÿssen* <4>, *reib* <6>, *gleich* <8>, *reÿß* <27>, *schneÿd* <28>, *nägellein* <34>, *swein* <35>. Als Ausnahme ist lediglich *drifueß* <42,43> zu verzeichnen, wo /î/ im Bair. frühzeitig Kürzung zu /i/ erfahren hat.[27] Beispiele für mhd. /û/ zu bair. /au/: *auff* <2>[28], *auss* <3>, *strauben* <4>, *darauff* <23>, *hauß* <24>, *tauchs* <28>. Der Diphthong /eu/ wird in diesem Abschnitt <ew> und <eu> geschrieben: *zewch* <3>, *gewß* <4>, *seud* <9>, *zeuch* <13>, *sewd* <14>, *fewer* <25>, *drew* <44> etc.

Eine Unterscheidung von <eu>- und <äu>-Schreibungen wie im Bair. ist hier nicht zu finden.[29] Feyl erkennt in der Wiedergabe des mhd. /iu/ durch <ew> und <eu> einen Hinweis auf den md., ofrk. und nürnbg. Raum.[30]

Im Unterschied zum Md. bleibt im Obd. allgemein wie im Bair. speziell der Diphthong /ei/ erhalten. Geschrieben wird der Diphthong mit <ei> bzw. <ai>, letzteres ist typisch für das Bairische, Nürnbergische und Schwäbische.[31] Folgende Belege finden sich dafür im Text: *clain* <1>, *taig* <4>, *ain* <17>, *waich* <25>, *stain* <39>, *aÿeren*, *haÿß* <28> etc. Diese Belege deuten folglich auf bair., nürnbg. oder schwäb. Herkunft hin. Daneben erscheint aber auch <ei>: *ein* <1>, *weich* <22>, etc.[32]

Der mhd. Diphthong /ou/ ist in diesem Teil der Handschrift wie von Beginn des Frnhd. auch im Bair. üblich mit <au> oder <aw> wiedergegeben: *auch* <3>, *stauffel* <4>, *augen* <12>, *haup* <15>, *betrauf* <36>; *erclawpt* <4>.[33]

Der Diphthong /ie/ hat sich im Obd. (außer Nbair.) im Frnhd. erhalten. Im Text erscheint dies folgendermaßen: *die* <1>, *sieden* <8>, *vier* <38> etc.

Für den Diphthong /uo/ dominiert im Bair. seit dem 15. Jh. die Graphie <ue> gegenüber mhd. <uo>.[34] Diese Form läßt sich auch im Text wiederfinden: *thue* <1>, *genueg* <2>, *tuech*, *guetz* <3>, *gueten* <13>, *fueß* <35>, *mueß* <46> etc. Es findet sich

---

25 Die Zahlen in spitzen Klammern hinter den Belegwörtern geben die Rezeptnummer an, in dem das jeweilige Belegwort zu finden ist.

26 Das <ÿ> konkurriert mit <i> und <j>. Es wird oft als zweiter Bestandteil der Digraphie <ey> verwendet. Es ist nicht unbedingt sicher, ob das Trema eine Bedeutung für den Lautwert hat. Vgl. hierzu Frühnhd. Gr. (1993), § L 13.

27 V. Moser: Frühneuhochdeutsche Grammatik I, 1 (1929), S. 166, § 77, Anm. 5.

28 Vgl. Feyl: Kochbuch des ME (1963), 1963, S. 50.

29 Frühnhd. Gr. (1993), § L 29.

30 Vgl. Feyl: Kochbuch des ME (1963), S. 51.

31 Zur konsequenten Verwendung der Graphie <ai> im Obd. statt der Leitgraphie <ei> vgl. bei Frühnhd. Gr. (1993), § L 27. Das Vorhandensein der Graphie <ai> weist auch für diesen Text auf den bair. Sprachraum hin.

32 Frühnhd. Gr. (1993), § L 27.

33 Frühnhd. Gr. (1993), § L 28.

34 Frühnhd. Gr. (1993), § L 30. Genauer gesagt geht bereits im 13. Jh. im Mbair. und Sbair. /uo/ in /ue/ über. Vgl. Mhd. Gr. (1989), § 159.

dabei nur ein Wort im Text, bei dem weiterhin <uo> steht: *huon* <1>. Hierbei ist allerdings zu beachten, daß in der Handschrift nur schwer zu erkennen ist, ob es sich um <uo> oder <ue> handelt. Unter Umständen kann man hier statt *huon* auch *huen* lesen. Trotzdem ist anzumerken, daß der Schreiber <e> meist noch mit einem zweiten Strich ansetzt, während <o> bei ihm aus einem Schwung geschrieben ist. Möglicherweise handelt es sich hier auch nur um eine Schreibungenauigkeit. Eventuell auf Schreibernachlässigkeiten zurückzuführen ist der Fall, daß in bair. und schwäb. Handschriften /uo/ durch einfaches <u> wiedergegeben wird[35]. Dies findet sich auch im ersten Teil der Rezeptsammlung: *guten* <6>, *gutz* <26>, *guten*, *glut* <27>. Eine andere mögliche Erklärung für die unterschiedlichen Schreibungen wäre, daß sich der Schreiber zum Teil an die Graphie seiner Vorlagen hält.

Konsonantismus

Labiale

In frühneuhochdeutscher Zeit kommt es bei den anlautenden bilabialen Verschlußlauten sowohl zu <p->- als auch zu <b->-Schreibungen. <b-> Schreibung: *Be* <3>, *besteck* <3>, *besunder* <4>, *begews* <9>, *blad* <20>, *beren* <29>, *betrauf* <36>, *blasen* <40>, *bestreÿch* <45>. Die wenigen Fälle mit <b->-Schreibung sind meistens Vorsilben (*be-*). Diese Schreibung <be-> kommt im oobd. Kerngebiet häufig vor.[36] <p-> Schreibung: *geprät*, *prat*, *prät* <1>, *praten*, *prot* <2>, *prein* <3>, *weinper*, *pachs* <4>, *plüe*, *pert* <6>, *puteren* <8>, *poß*, *peÿ* <11>, *prett* <12>, *pleter* <13>, *prich* <15>, *pirnen* <28>, *pain* <35> usw. Bei zwei Wörtern (*blad* <20>/*plat*<21> und *beren* <29>/*per* <43>) schwankt die Schreibung.

Es ist festzuhalten, daß die <p->-Schreibung in diesem Text deutlich überwiegt, was in Texten des 14.–16. Jh. für den oobd. bzw. sbair. Raum typisch ist.[37] Das anlautende <p-> bleibt bair. Merkmal im Schriftbild bis in die Neuzeit.[38]

Bei den Wörtern *krebsen* <11>, *krebsen* <46> und *krepsen* <46> liegt vermutlich nur eine Inkonsequenz des Schreibers vor. In <46> kommen beide Versionen vor, ansonsten hält sich der Schreiber an die Schreibung mit <-b->.

Inkonsequent ist auch die Schreibung von mhd. /-pf-/: *krapffen* <5>, *krapffen* <29>, *krapfen* <32>, *kraphen* <33>, *äpfelen*, <33> *apphel* <45>. Dies ist jedoch insofern nicht ungewöhnlich, als mhd. /pf/ in Handschriften häufig als <ph> wieder-

35 Feyl: Kochbuch des ME (1963), 1963, S. 54.
36 Frühnhd. Gr. (1993), § L 44.
37 Frühnhd. Gr. (1993), § L 44; auch § L 45: „(1) Sbair. p entsprechend dem im dortigen Mundartraum bis ins Nhd. erhaltenen Lautverschiebungsstand von gemeindt. b; dieses p ist in der Schreibung bis ins 17. Jh. regelmäßig greifbar; [...]."
38 Mhd. Gr. (1989), § 159.

gegeben wird. Allerdings setzt sich <pf> ab dem 13. Jh. immer mehr durch.[39] Das Wort *pan* <3> stellt entweder eine Verschreibung dar oder ist auf nd. Herkunft von Schreiber oder Vorlage zurückzuführen.[40] Es wäre *pfan* zu erwarten. Für den gesamten Text gilt ansonsten, daß die zweite Lautverschiebung, durch die germ. /p/ auf Teilgebieten (bes. im Obd.) zur Affrikata /pf/ wurde, durchgeführt ist.

Nasale

Für das Bair. verzögert, tritt dennoch die Assimilation von mhd. /mb/ zu /mm, m/ auf. Ein Beispiel hierfür findet sich auch im Text: *kammen* <43>.[41] Der Text zeigt gelegentlich Schwund von <-en> nach den Nasalen /n, m, ng/ wie es für das Spätbair. zu erwarten wäre: *sam* <6> neben *samen*, *innen* <1>, *einen* <2>, etc.[42] In diesem Punkt entspricht die Handschrift eher der phonologischen Graphie des Frühneuhochdeutschen.

Dentale

Die für das Oberdeutsche zu erwartende Verschiebung von anlautendem /d/ (aus germ. /ð/) zu /t/ ist in diesem Teil der Handschrift vollzogen worden;[43] Beispiele: *thue* <1, 2 u. ö.>, *tuech* <3 u. ö.>, *taig* <4 u. ö.>, *treÿb* <6>, *thuech* <8>, *thöter* <11>, *taÿl* <15 u. ö.>, *toter* <22>. Der Gegensatz von mhd. /t/ gegen /d/ der nhd. Schriftsprache jedoch scheint nicht ungewöhnlich in Wörtern wie *toter* (Dotter).[44] An einer Stelle tilgt der Schreiber selbst: *thÿn* <12> und schreibt dafür *dün*.

Der Dental nach /-n/ schwankt zwischen <-nd> und <-nt>: *vnd* <1, 2 u. ö.>, *vnder* <1, 2 u. ö.>, *ander* <1, 5 u. ö.>, *besunder* <4>, *vnden* <23, 27>, *vnder* <26, 30> etc. Aber auch *vnteren* <15>, *hant* <26>, *vnter* <27>, *darvnter* <38>, *vnter* <42>. Trotzdem überwiegt hier deutlich <-nd>. Dies entspricht der obd. (außer sobd.) Tendenz, daß medial nach Nasal „in Fortsetzung der schon mhd. Lenisierung von *nt* > *nd* [...]" zur Regelschreibung wird.[45]

---

39 Mhd. Gr. (1989), § 128.

40 Mhd. Gr. (1989), § 127.

41 Mhd. Gr. (1989), § 159.

42 Mhd. Gr. (1989), § 159, 16; das Schwanken von z. B. *pfann* <3>, *pfan[n]* <5> (hier evtl. auch [-en], je nach Interpretation des Kürzungszeichens) und *pfannen* <20> ist wahrscheinlich nur eine graphische Varianz.

43 Mhd. Gr. (1989), § 158 und § 90.

44 Mhd. Gr. (1989), § 148. „Gegenüber der durch Schwächung zu erklärenden d hält sich initiales t, [...] gestützt auf sobd. (vor allem halem.) Schreibungen auch in vielen Wörtern, die heute d haben , bis in die Spätzeit des Frnhd. hinein: [...], totter, [...]." Frühnhd. Gr. (1993,) § L 46.

45 Frühnhd. Gr. (1993), § L 46. Feyl führt zur <-nd>- und <-nt>-Schreibung folgendes an, was ebenso für Clm 15632 gelten kann: „Da die Hs. nun häufiger *nd*-Schreibung aufweist als *nt*-Schreibung, so entspricht dies sowohl der bereits seit mhd. Zeit in der bair. Schriftsprache üblichen Schreibweise mit nd unter alem. Einfluß als auch der ofrk. und nürnbg., wo umgekehrt unter bair. Einfluß sich Schreibungen mit *nt* finden." Feyl: Kochbuch des ME (1963), S. 45.

Gutturale

Die Schreibungen für anlautendes /k/ schwanken in der frühneuhochdeutschen Zeit. Besonders im sobd. Sprachraum ist meist eine <ch>, <kch> oder <kh> Schreibung zu finden. Dies trifft nur auf ein Wort im vorliegenden Text zu : *chnechel* <32>. Ansonsten ist die Schreibweise weitestgehend <k-> bzw. gelegentlich <c->: *keren* <3>, *klain* <4>, *krapffen*, *kalt* <5>, *kessel*, *käß* <8>, *krebssen* <11>, *krümpt* <12>, *kalbs* <15>, *köm* <17>, *kügel* <19>, *kastraün* <24>, *kalch* <25>, *knëchel* <26>, *knet* <29>, *kraut* <40>, *kammen*, *erkalten* <43>, *küm* <44>, *kächel* <46>, *kuechen* <47>; *clain* <1>[46], *erclawpt* <4>. Diese Schreibungen sind auch für das Nobd. im 14. und 15. Jh., später auch für das Mbair. als Regelgraphie zu sehen.[47]

Der Schreiber folgt der Regelgraphie <ck> für finales bzw. mediales /k/ im Gesamtfrnhd.: finales /k/: *hack*, *spick* <1>, *besteck* <3>, *speck* <18>, *dick* <27>, *stock* <28>, *steck* <45>; mediales /k/: *gucken* <7>, *rocken* <16>, *gebacken* <22>, *stücken* <24>, *zücker* <26>, *vackel* <38>, *trucken* <40>.

Die graphische Bezeichnung für /g/ und /gk/ der für den obd. Raum zu erwartenden Auslautverhärtung ist in diesem Textteil fast aufgegeben: *genueg* <2>, *wenig* <3>, *taig* <4>, *eng* <6>, *hönig* <10>, *lang* <12>, *höning* <16>, *latwäring* <42>; aber: *lanck* <17>; *hönigk* <8, 13, 28>.[48] Wenige Beispiele für eine im sbair. und mbair. typische Verschiebung des finalen /g/ zum stimmlosen Reibelaut /ch/ sind im Text zu finden: *kalch* <25>, *taÿch* <28>[49], *essich* <9>[50].

2.6.1.2.2. Schreiber 2: <47> (Z. 5) 150^{v}–<48> (Z. 14)

Ab <47> (Z. 5) 150^{v} ist deutlich zu erkennen, daß ein Schreiberwechsel stattgefunden hat. Der Hinweis auf die unterschiedliche Ausgestaltung z. B. von <d> und <y> soll hier genügen. Die wichtigen dialektalen Merkmale der 2. Hand sind:

Vokalismus

Die nhd. Diphthongierung ist vollzogen; Beispiel für mhd. /î/ zu nhd. /ei/: *schneid* <48>; für mhd. /iu/ zu nhd. /eu/: *gews* <48>.

Auch in diesem Abschnitt wird mhd. /ei/ meist mit <ei>, gelegentlich mit <aÿ> wiedergegeben: *ein* <47>, *ein* <48>, *aÿr* <48>.[51] Ebenfalls erhalten bleibt /ie/ zum Beispiel in der Graphie <ye>: *syeden* <48>. Der Diphthong /uo/ ist hier nicht wie im

46 Im Abschnitt des ersten Schreibers ergibt sich ein Verhältnis der Schreibungen *klain* zu *clain* von etwa 1:3.
47 Frühnhd. Gr. (1993), § L 49; Mhd. Gr. (1989), § 159.
48 Frühnhd. Gr. (1993), § L. 49 zur finalen Graphenkombination <-gk>.
49 Mhd. Gr. (1989), § 139; § 159.
50 Vgl. Feyl: Kochbuch des ME (1963), 1963, S. 47.
51 Zur variierenden Schreibung <ei> /<ai> vgl. bei Frühnhd. Gr. (1993), § L 27.

vorigen Text zu /ue/ abgeschwächt, sondern wird mit <u> wiedergegeben: *tuch* <48>. Entweder liegt hier eine Ungenauigkeit vor, oder für den Schreiber war es üblich, wie oben erwähnt /ue/ durch einfaches <u> wiederzugeben.

Konsonantismus

Labiale
In diesem Abschnitt findet sich anlautendes <p-> für mhd. /b/: *putter* <48>.

Nasale
Der für das Bair. typische Schwund von /-en/ nach Nasalen /n, m, ng/ läßt sich nicht nachweisen.[52] Im Text findet sich die normale mhd. Form: *samen* <48>. In diesem Punkt entspricht die Handschrift eher der phonologischen Graphie des Frühneuhochdeutschen.

Dentale
Die für das Oberdeutsche zu erwartende Verschiebung von anlautendem /d/ (aus germ. /ð/) zu /t/ ist in diesem Teil der Handschrift vollzogen worden: *thw* <47>, *tuch* <48>.[53] Bei diesem Schreiber fällt ein Wort auf: *tbings* <48>. Diese Graphie (<b> statt <w> in nachkonsonantischer Stellung) verweist auf den oobd. und später den nürnbg. Sprachraum des 15. Jh. Allerdings wird dort vermehrt <tw-> zu <zw-> gebildet.[54]

Gutturale
Hier sind ebenfalls im Vergleich zum ersten Schreiber kaum Unterschiede festzustellen. Das anlautende /k-/ wird mit <k-> wiedergegeben: *kalt* <48>. Die Graphie <ch> für auslautverhärtetes /g/, für das <k, c> zu erwarten wären, ist vom Oschwäb. bis ins Böhm. sowie für das nördliche und mittlere Oobd. üblich. Ein Beispiel dafür findet sich in diesem Teil der Handschrift: *schlach* <48>.

Besonderheiten
Der Schreiber setzt statt *thu* in diesem Teil *thw*. Dies scheint jedoch nur eine unterschiedliche Schreibgewohnheit zu sein.[55]

52 Mhd. Gr. (1989), § 126 und § 159.
53 Mhd. Gr. (1989), § 158 und § 90.
54 Frühnhd. Gr. (1993), § L 44. <t> auch älterfrnhd. vor *w*, ebd. § L 47, § L 59; zu <b> statt <w> vgl. ebd., § L 50.
55 Vgl. hierzu Mhd. Gr. (1989), § 19, § 68 und § 115.

2.6.1.2.3. Schreiber 3: <49>, 150ᵛ–<55>, 152ᵛ

In <49>, Bl. 150ᵛ hat ein Schreiberwechsel stattgefunden. Auch im folgenden finden sich Zeichen und Wörter, die graphisch anders ausgestaltet sind als in den beiden vorhergehenden Abschnitten. Dies gilt insbesondere für die Zeichen <y>, <d->, <v> und das Wort *Jtem.*

Vokalismus

In diesem Abschnitt ist die Diphthongierung von mhd. /î/ zu nhd. /ei/ vollzogen: *wein*, *reibs* <50>, *schneid*, *leinen* <51>, *zerreibs*, *treÿben* <52>. Auch die Diphthongierung von mhd. /û/ über /ou/ zu bair. /au/ schlägt sich graphisch nieder: *erklawb* <49>, *aus* <52>, *auf* <54>, *sawber* <50 a>, *vnsawb*, *aws* <51>, *prawn* <52>, *strawben* <53>. Ebenso vollzogen ist die Diphthongierung von mhd. /iu/ zu nhd. /eu/: *sewd* <52>, *zewchs* <53>.

Belege für den im Obd. und Bair. erhaltenen Diphthong /ei/ finden sich in diesem Abschnitt: *ein* <49>, *taÿg* <53>, *aÿe* <54>. Für den Diphthong /ou/, der in diesem Abschnitt mit <aw> wiedergegeben wurde, findet sich nur ein Beispiel: *lawffen* <54>. Auch der Diphthong /ie/, der sich im Obd. erhalten hat, findet sich in diesem Abschnitt nur in dem Wort : *sÿeden* <50 a>.

In diesem Abschnitt findet sich kein bair. /ue/ für mhd. /uo/. Es gibt allerdings einige Belege mit einer <u>-Graphie: *muß* <50>, *muß*, *tuch* <50 a>, *guten* <51>. Ob diese nun, wie oben erwähnt, nur eine Schreibnachlässigkeit darstellen, ist schwer zu entscheiden.

Konsonantismus

Labiale

In diesem Abschnitt findet sich für anlautenden bilabialen Verschlußlaut ausschließlich <p->: *plaw*, *prwe* <49>, *pä* <50>, *päe*, *prich* <50 a>, *pachen*, *preß* <51>, *praten* <52>, *putter*, *prät*, *prawn* <52>, *per* <53 a>.

Der Schreiber dieses Abschnitts gibt eine weitere Variante des Wortes *krewssen* <51>. Diese ist unter Umständen als Reflex auf die obd. Schreibgewohnheit, <b> für <w> zu setzen, zurückzuführen und als Hyperkorrektheit auszulegen.[56]

Ebenso gibt er eine Variante in Form von *zbifal* <49>. Intervokalische Schreibung von <f> für /b/ tritt im nördlichen mfrk. und im obd. Sprachraum auf.[57] Auch <b>

56 Frühnhd. Gr. (1993), § L 44,4: Medial vorkonsonantisches mhd. *w* wird gesamtobdt. (außer hochalem.), gehäuft im Oobd. und Obfrk., vereinzelt auch in Teilen des Obsächs./Thür., mit einer gewissen Häufigkeit als *b* wiedergegeben; wenn hier im Clm 15632 entgegengesetzt vorgegangen wird, kann man auf Hyperkorrektheit schließen. Vgl. ebd. § L 50. Mhd. Gr. (1989), § 129. Vgl. auch Weinhold: Mhd. Gr. (1967). § 178.

57 Frühnhd. Gr. (1993), § L 50, 4: intervokalisch *b* in der gehobenen Tradition; vgl. auch Mhd. Gr. (1989), § 159,4.

statt /w/ in nachkonsonantischer Stellung verweist auf den oobd. und nordobd. Raum.[58] Eine weitere Besonderheit in diesem Abschnitt stellt die Variante *geburcz(t)* <51, 52, 53a> dar. Diese Schreibung (<b> für indirekt initiales /w/) ist jedoch für das Bair. wie auch das Schles., Ostdt., Obfrk., Obsächs., Thür. seit dem 13. Jh. nicht ungewöhnlich.[59]

Nasale

Auch in diesem Abschnitt kann der für das Spätbair. typische Schwund von <-en> nach Nasalen nicht nachgewiesen werden. Die normalen mhd. Formen bleiben bestehen: *einen*, *leinen* <51>, *samen* <52>, *pfannen* <53>. In diesem Punkt entspricht die Handschrift eher der phonologischen Graphie des Frühneuhochdeutschen.

Dentale

Die für das Oberdeutsche zu erwartende Verschiebung von anlautendem /d/ (aus germ. /ð/) zu /t/ ist in diesem Teil der Handschrift vollzogen worden.[60] Belegstellen hierfür finden sich im Text: *thw*, *tuch*, *tegel* <50 a>, *trincken* <50>, *topfen*, *taygel* <51>, *treÿben* <52>.

Für diesen Abschnitt findet sich für mediales /d/ nach Nasal durchweg <d>, was für das gesamte obd. (außer sobd.) und omd. Gebiet typisch ist: *vnd* <50 u. ö.>, *vnder* <50 a u. ö.>, *ander* <51 u. ö.>.

Gutturale

Für anlautendes /k/ ist die Schreibung in diesem Abschnitt durchweg <k>: *krewssen* <51>, *kaltgoß*, *knÿt* <52>, *kers* <54>, *klain* <55>. Dies ist, wie oben erwähnt, auch als Regelgraphie für das späte Mbair. zu sehen.

Die Auslautverhärtung ist graphisch nicht vollzogen. Das Zeichen <g> steht „mit zunehmender Häufigkeit seit Beginn der Epoche, seit dem 16. Jh. als Regelschreibung, in den Verhärtungsstellungen von *g*“[61]: *zerschlag*, *honig* <50 a>, *wenig* <51>, *taÿg* <53>.

58 Zu <zb> für /zw/ vgl. Frühnhd. Gr. (1993), § L 44. Vgl. auch Weinhold: Mhd. Gr. (1967), § 159: *b* statt *w* nach Lingualis.

59 Mhd. Gr. (1989), § 159; Frühnhd. Gr. (1993), § L 44, 4.

60 Mhd. Gr. (1989), § 158, S. 167 und § 90.

61 Frühnhd. Gr. (1993), § L 49.

2.6.1.2.4. Zusammenfassung

Alle erwähnten Merkmale sprechen dafür, alle drei Abschnitte dem oberdeutschen Sprachraum zuzuweisen. Die vollzogene Verschiebung von anlautendem /d/ (aus germ. /ð/) zu /t/ ist ein Beispiel für den oberdeutschen Sprachraum. Zu weiteren Merkmalen des Oberdeutschen zählen die vollzogene Diphthongierung von mhd. /î/, /û/, /iu/ sowie die Erhaltung des Diphthongs /ei/. Der erhaltene Diphthong /ie/ verweist ebenfalls auf das Oberdeutsche (außer Nbair).

Es haben sich darüber hinaus Belege gefunden, die verstärkt auf das Bairische hinweisen. Diese sind z. B.: die <p>-Schreibung im Anlaut, die bis in die Neuzeit ein Merkmal für das bair. Schriftbild bleibt. Auch die Assimilation von /mb/ zu /mm/ kann als Hinweis auf das Bairische gewertet werden. Die Schreibungen <k> (seltener <c>) für anlautendes /k/ sind auch für das Nobd. im 14. und 15. Jh., später auch für das Mbair. als Regelgraphie zu sehen. Auch die Schreibung <au> für mhd. /ou/ weist auf das Bairische hin. Im Bairischen dominiert zudem seit dem 15. Jh. die Graphie <ue> gegenüber mhd. <uo>. Die Verwendung spezifisch bairischer Wörter, wie z. B. *gucken*, *molter* und *küm* legen eine Lokalisierung der Schreibsprache in diesem Raum nahe.

Das Bairische würde dann auch zum Herkunftsort der Handschrift Clm 15632 passen. Kloster Rott am Inn liegt ca. 100 Kilometer östlich des Lechs. Am Lech verläuft die Isoglosse, die den schwäbischen vom bairischen Sprachraum östlich dieser Linie trennt.

2.6.1.3. Bemerkungen zur Edition des Clm 15632

In dieser Handschrift sind die Rezepte ohne Überschriften aufgezeichnet. Zur leichteren Identifizierung fügen wir in eckigen Klammern Rezeptnamen hinzu, die, soweit möglich, aus dem Text der Rezepte entnommen werden. Wo der Rezepttext keine Benennung bietet, wird ein Name gewählt, den das Rezept in der Tradition hat oder, sofern keine Parallelüberlieferung gefunden werden konnte, der das Gericht angemessen beschreibt.

2.6.2. Clm 15632 – Edition

[143r] <1> [*rep huon* aus *visch*]
Jtem nÿm[a] czwaÿ höltzer, die man zw samen leg vnd Innen geformiert sein als ein rep huon. vnd nÿm visch vnd thue die grät vnd die schüppen da uon. vnd hack daz geprät gar clain vnder ein ander vnd gewurtz daz wol. vnd leg daz in die furem *holtzer*[b] vnd sewt das also vast. darnach prat es vnd spick es mit hechten prät.

<2> [*rech praten* aus *visch*]
Jtem nÿm groß visch wie die sein vnd thue die grät vnd die schüppen dar uon[c]. vnd hack daz clain vnd reÿb ein prot dar vnder. vnd gewürtz eß woll vnd mach daz zw sammen mit nassenn messernn auff der *anricht*[d] in die furem höltzer alz ein rech praten. vnd stöß an einen spiß vnd prat sein genueg.

<3> [Mandelziger]
Jtem nÿm geschelten mandel vnd stoß den in einem morser. vnd mach milch daruon vnd seÿch sÿ durch ein thuech In ein pfann. vnd reÿb ein wenig semel dar ein. Ee ez wall vnd ein wenig guetz weins. vnd wan ez erwall, so zewch ez auss der pfann auff ein sib odr auff ein thuech, [143v] daz daz wasser dar uon seÿch. daz *richt*[e] an alz den pan prein[1] vnd besteck in mit mandel keren. auch *macht*[f] man in in einer mandel *milch*[g].

a Hier Strich über *y*, aber später auch zwei Punkte, deshalb immer als Trema wiedergegeben.
b *holtzer*] *holtz er* Hs.
c Pronominaladverbien werden nach Frühnhd. Gr. § L 6, S. 32 bis ins 16. Jh. meist getrennt geschrieben. So auch meist im folgenden Text.
d *anricht*] *an richt* Hs.
e *richt*] *rich richt* Hs., vermutlich Schreibfehler.
f *macht*] *macht macht* Hs., zweites *macht* zweimal fast senkrecht durchgestrichen.
g *milch*] *mich milch* Hs., *mich* zweimal fast senkrecht durchgestrichen.

1 *pan prein*: Brei in der Pfanne (?).

2.6.3. Clm 15632 – Übersetzung

[143r] <1> [Rebhuhn aus Fisch]
Ebenso nimm zwei Hölzer, die man zusammenlege und [die] innen geformt seien wie ein Rebhuhn. Und nimm Fisch und tu die Gräten und die Schuppen davon. Und hack das Brät gar klein untereinander und würz das gut. Und leg das in die Formhölzer und siede das kräftig. Danach brat es und spicke es mit Hechtbrät.

<2> [Rehbraten aus Fisch]
Ebenso nimm große Fische, welche auch immer, und tu die Gräten und die Schuppen davon. Und hack das klein und reib etwas Brot darunter. Und würz es gut und mach das zusammen mit nassen Messern auf der Anrichte in die Formhölzer wie einen Rehbraten. Und stoß sie an einen Spieß und brate sie genug.

<3> [Mandelquark]
Ebenso nimm geschälte Mandeln und zerstoß die in einem Mörser. Und mach [Mandel-]milch davon und sieb sie durch ein Tuch in eine Pfanne. Und reib ein wenig Weizenmehl hinein, bevor es kocht, und ein wenig guten Wein. Und wenn es kocht, so zieh es aus der Pfanne auf ein Sieb oder auf ein Tuch, [143v] damit das Wasser abtropft. Das richte an wie einen Pfannenbrei und besteck ihn mit Mandelkernen. Auch macht man ihn in einer Mandelmilch.

<4> [*fladen* mit *rogen*]
Jtem nym geschelten mandel vnd hack den klain. vnd verb in halben mit saffran vnd leg daz besunder In ein stauffel[2]. auch nym weinper, die schon *erclawpt*[a3] sein, vnd erwel die, daz si *sinwel*[b4] werden. Auch nym rogen *von*[c] vischen wie die sein vnd stoß die in einem morser mit einem wenigen weyssen mel, daz er wer alz ein strauben taig. vnd gilb daz vnd thue daz *abgeriben*[d] dar vnder. vnd gewß auff die fladen vnd pachs in einem ofenn.

<5> [*krapffen* mit *nuß keren vnd veygen*]
Jtem stoß nuß keren vnd veygen vnder ein ander In einem morser vnd gewürtz ez wol. vnd gilbs mit saffran vnd leg daz In ein pfann. vnd gewß öll dar an vnd *erwell*[e] ez wol. darnach mach krapffen dar auß, alz dw si haben wilt In *erhaben*[f5] taig. vnd pachs in öll vnd gibs kalt ze essen.

[144r] <6> [*guten seniff*]
Jtem nym senif sam vnd derre[6] den schon. vnd stoß den gar clain In einem morser vnd treyb in *darnach*[g] durch ein eng thuech. vnd misch gestössen thimend plüe[7] vnd den seniff. vnd reib eß vast *vnder*[h] ein ander alz der wachs pert. vnd wann dw wilt, so *nym*[i] dez selben ein wenigs vnd *zereib*[j] ez mit wein. so hastu guten seniff.

<7> [*Krosseier*]
Jtem schlach ayer auff an dem grossen spitz vnd thue daz Inder dar auß. vnd zer reib daz wol. vnd gilbs vnd pfeffers. vnd hack petersil vnd saluan[8]. vnd röst daz mit schmaltz in einer pfann. dar nach hack ez clain vnd thue ez wider in die gucken[9]. vnd stoß an einen spiß vnd pratz auff einem rost.

---

a *erclawpt*] *er clawpt* Hs.
b *sinwel*] *sin wel* Hs.
c *von*] *vnd von* Hs., *vnd* zweimal schräg durchgestrichen.
d *abgeriben*] *ab geriben* Hs.
e *erwell*] *er well* Hs.
f *erhaben*] *er haben* Hs.
g *darnach*] *danach* Hs., *r* übergeschrieben.
h *vnder*] *d vnder* Hs, *d* schräg durchgestrichen.
i *nym*] *mym* Hs., ein n-Bogen zuviel, dieser ist durchgestrichen.
j *zereib*] *ze reib* Hs.

---

2 *stauffel*: Kelch.
3 *erclawpt*: abgezupft.
4 *sinwel*: rund.
5 *erhaben*: (auf Brot bezogen) gesäuert, mit Hefe angemacht.

<4> [Fladen mit Rogen]
Ebenso nimm geschälte Mandeln und hack die klein. Und färbe sie zur Hälfte mit Safran und leg das gesondert in einen Kelch. Auch nimm Weinbeeren, die schön auseinandergenommen sein sollen, und koch die auf, damit sie rund werden. Auch nimm Rogen von Fischen, von welchen auch immer, und zerstoß den in einem Mörser mit ein wenig weißem Mehl, damit er wäre wie ein Straubenteig. Und färb das gelb und tu das Abgeriebene darunter. Und gieß es auf die Fladen und back es in einem Ofen.

<5> [Krapfen mit Nußkernen und Feigen]
Ebenso zerstoß Nußkerne und Feigen miteinander in einem Mörser und würz es gut. Und färb es gelb mit Safran und leg das in eine Pfanne. Und gieß Öl daran und koch es gut auf. Danach mach Krapfen daraus, wie du sie haben willst in Hefeteig. Und back es in Öl aus und gib es kalt zu essen.

[144r] <6> [Guten Senf]
Ebenso nimm Senfsamen und dörre den schön. Und zerstoß den sehr fein in einem Mörser und treib ihn danach durch ein enggewebtes Tuch. Und vermisch gestoßene Zimtblüte und den Senf. Und reib es kräftig untereinander wie Wachsbrei. Und wann immer du willst, so nimm desselben ein wenig und zerreib es mit Wein. So hast du guten Senf.

<7> [Krosseier]
Ebenso schlag Eier auf an der großen Spitze und tu das Innere heraus. Und verklopf das gut. Und färb es gelb und pfeffer es. Und hack Petersilie und Salbei. Und röste das mit Schmalz in einer Pfanne. Danach hack es klein und tu es wieder in die Eierschalen. Und stoß sie an einen Spieß und brat sie auf einem Rost.

---

6 *derre*: dörre, trockne.
7 *thimend plüe*: Zimt.
8 *saluan*: Salbei.
9 *gucken*: Schalen vom Ei.

<8> [Gebratene Milch]
Jtem nÿm gleich milch vnd aÿer vnd schlach die wol durch ein ander. vnd *gilbs*[a] vnd gewß in einen hafenn. vnd setz in einem kessel mit wasser vnd laz ez dar in sieden, vntz daz ez zw samen get. dar nach schütt ez auff ein thuech, so wirt ez hert alz ein käß, daz daz wasser dar von seÿch. dar nach schneÿt ez als [144v] ein *puteren*[b10] vnd stöß an ein spissel[11]. vnd pratz auff einem rost vnd sä[12] gewurtz dar auff. vnd begewß mit schmaltz vnd gibs ze essen.

<9> [*visch in wein, wasser vnd essich* gesotten]
Jtem nÿm wein, wasser vnd essich geleÿch vnd seud visch dar in. vnd gewurtz vnd saffran dar an vnd gewß kaltz auff die visch.

<10> [*essich, hönig, leczelten* gesotten]
Jtem nÿm essich, hönig vnd leczelten vnd stöß vnder ein ander. vnd seÿchs durch ein thuech vnd seudt eß vnd iß kalt.

<11> [*gemüeß* von *krebssen*]
Jtem nÿm krebssen vnd schneÿd daz poß[13] peÿ den augen dar uon. vnd stoß die krebsen In einem morser vnd treÿb daz mit einer milch durch ein sib. vnd reÿb ein semel dar zw vnd thue aÿer thöter dar ein. vnd *schlachs*[c] durch ein ander vnd mach ein gemüeß dar auß, in einer pfanen, daz wirt den Rot.

<12> [Krapfen mit *geriben käß alz hüeff eÿsen*]
Jtem nÿm geriben käß der gut seÿ vnd halb als vil mel vnd schlach aÿer dar an, daz ez sich laß wellen. vnd puluer[14] daz wol vnd wirch ez auff einem prett lang, alz die würst. vnd mach ez *dün*[d] vnd krümpt ez alz [145r] die hüeff eÿsen. vnd pachs also in schmaltz.

---

a *gilbs*] *gilb s* Hs.
b *puteren*] wohl Fehlschreibung aus *vterlin* (oder ähnlich) der Vorlage; vgl. Parallelüberlieferung: Inntal Nr. 3, Cgm 384. II, 45, Reichenau Nr. 49.
c *schlachs*] *schlach s* Hs.
d *dün*] *thÿn dün* Hs., *thÿn* zweimal schräg durchgestrichen.

---

10 *puteren*: Butter.
11 *spissel*: kleiner Bratspieß.
12 *sä*: streu.
13 *poß*: (das) Schlechte.
14 *puluer*: bestreu mit Gewürz.

<8> [Gebratene Milch]
Ebenso nimm gleich [viel] Milch und Eier und schlag die gut durcheinander. Und färb es gelb und gieß es in einen Topf. Und setz es in einen Kessel mit Wasser und laß es darin sieden, bis es stockt. Danach schütte es auf ein Tuch, so wird es hart wie ein Käse, damit das Wasser heraustropft. Danach schneide es wie [144v] Butter [gemeint ist wohl: wie ein Euter] und stoß es an einen kleinen Bratspieß. Und brate es auf einem Rost und streu Gewürz darauf. Und begieß es mit Schmalz und gib es zu essen.

<9> [Fisch in Wein, Wasser und Essig gesotten]
Ebenso nimm Wein, Wasser und Essig gleich [viel] und siede Fisch darin. Und Gewürz und Safran daran und gieß Kaltes auf den Fisch.

<10> [Essig, Honig, Lebkuchen gesotten]
Ebenso nimm Essig, Honig und Lebkuchen und zerstoß das miteinander. Und sieb es durch ein Tuch und siede es und iß [es] kalt.

<11> [Mus von Krebsen]
Ebenso nimm Krebse und schneide das Schlechte bei den Augen davon. Und zerstoß die Krebse in einem Mörser und treib das mit etwas Milch durch ein Sieb. Und reib eine Semmel dazu und tu Eidotter hinein. Und schlags durcheinander und mach ein Mus daraus, in einer Pfanne, das wird dann rot.

<12> [Krapfen von geriebenem Käse – wie Hufeisen]
Ebenso nimm geriebenen Käse, der gut sei, und halb so viel Mehl, und schlag Eier dazu, daß es sich ausrollen lasse. Und bestreu das gut mit Gewürz und mach es lang auf einem Brett, wie die Würste. Und mach es dünn, und krümmt es wie [145r] die Hufeisen. Und back es so in Schmalz.

<13> [*pfanczelten von aÿeren*]

Jtem mach ein taÿg von *aÿeren*[a], so du aller hertest magst. vnd gilb in vnd wurch dünne pleter dar auß alz *pfanczelten*.[b15] vnd pach ez in schmaltz. auch nÿm gueten wein vnd halb als vil hönigk vnd well daz vnder ein ander. vnd zeuch daz pachen dar durch, so du ez wilt an richten.

<14>[c] [*strötzlen* aus *geriben käß vnd aÿer*]

Jtem nÿm geriben käß vnd schlach aÿer dar an vnd gewurtz wol vnd *knit*[d] ez durch ein ander. vnd mach ez zw langen strötzlen[16] auff ein pret, die dün sein. vnd pachs in schmaltz vnd schneÿtz dan in ein schüssel.

<15> [*kalbs haup*]

Jtem thue den vnteren taÿl von einem kalbs haup vnd sewd daz haup wol. *darnach*[e] prich die hieren schal auff vnd saä gut gewürtz darein. vnd gewß haÿß schmaltz dar zw vnd röst in auff einem röest, so wirt er gut.

<16> [*hirsen leber*]

Jtem nÿm eins hirsen leber vnd prat die. dar nach schneyd daz ausser dar ab. [145v] vnd stöeß es in einem mörser mit rocken prot, höning, wein vnd essich. vnd reÿb ez durch ein thuech vnd thue gewurtz dar an. vnd erwel ez dar nach vnd gibs kalt ze essen.

<17> [*sultz* von *rech haut*]

Jtem nÿm ein réch haut[17] vnd prüe die, daz daz har dar von köm. vnd seudtz dar nach gar wol, so schrimpft[18] si sich ze sammen. dar nach schneÿd sÿ spann[19] lanck vnd zwaÿer vinger praÿt vnd mach dar[f] an ein *sultz*.[g]

---

a *aÿeren*] *herten aÿeren* Hs.; *herten* wohl durch Augensprung versehentlich vorgezogen; vgl. Kommentar.
b *pfanczelten*] *pfan czelten* Hs.
c Randnotiz, kaum lesbar, evtl. *ain pasten.*
d *knit*] *sewd* Hs.; vgl. Kommentar.
e *darnach*] *danach* Hs., *r* übergeschrieben.
f *dar*] *dan?* Hs.
g *sultz*] *sultz furheß* Hs.; Randnotiz *furheß* im Absatz rechts hinter dem Rezept. Art Überschrift bzw. Inhalt zu <18>; andere Schrift, vermutlich nachträglich eingefügt (blassere Tinte).

---

15 *pfanczelten*: (flache) Pfannkuchen.
16 *strötzlen*: (längliche) Stollen, kleine Striezel.
17 *réch haut*: Haut vom Reh.
18 *schrimpft sich ze sammen*: kräuselt sich zusammen.
19 *spann*: Maß d. ausgespannten Hand (zwischen Daumen und Zeigefinger bzw. kleinem Finger).

<13> [Pfannkuchen von Eiern]
Ebenso mach einen Teig von Eiern, so hart wie du nur kannst. Und färbe ihn gelb und mach dünne Eierkuchen daraus wie Pfannkuchen. Und back es in Schmalz. Nimm auch guten Wein und halb soviel Honig und vermische das miteinander. Und zieh das Gebackene da durch, wenn du es anrichten willst.

<14> [Kleine Striezel aus geriebenem Käse und Eiern]
Ebenso nimm geriebenen Käse und schlag Eier dazu und würz gut und verknete es miteinander. Und mach es auf einem Brett zu langen kleinen Strietzeln, die dünn sein sollen. Und back es in Schmalz und schneide es dann in eine Schüssel.

<15> [Kalbskopf]
Ebenso entferne den unteren Teil von einem Kalbskopf und siede den Kopf gut. Danach brich die Hirnschale auf und streue gutes Gewürz hinein. Und gieß heißes Schmalz dazu und röste ihn auf einem Rost, so wird er gut.

<16> [Hirschleber]
Ebenso nimm eine Hirschleber und brat die. Danach schneide das Äußere ab. [145v] Und zerstoß es in einem Mörser mit Roggenbrot, Honig, Wein und Essig. Und reib es durch ein Tuch und tu Gewürz daran. Und koch es danach und gib es kalt zu essen.

<17> [Sülze von Rehhaut]
Ebenso nimm eine Rehhaut und brühe die ab, damit das Haar sich entfernen läßt. Und siede es danach ganz gut, so schrumpft sie zusammen. Danach schneide sie [in Stücke] von einem Spann Länge und zwei Fingern Breite und mach dann eine Sülze.

Vorspeise

<18> [*fürheß*]
Jtem nÿm die *lungel*[a] vnd die leber von einem hasen vnd schneÿdt daz würflät. vnd nÿm ez mit dem swaÿß[20] vnd *thueß*[b] *in*[c] ein prüe, wein vnd essich vnd hönick vnd rocken prot vnd schön speck daran, so hastu ein gut fürheß.

<19> [*kalbs fleÿsch kügel*]
Jtem nÿm kalbs fleÿsch vnd hack speck dar vnder. vnd thue gewürtz vnd saffran daran vnd aÿer vnd geriben prot, daz weÿß seÿ. vnd mach kügel dar auß vnd seudtz *in*[d] haÿssem wasser. vnd gibs ze essen mit *petersil*[e].

<20> [*pfeffer von rogen*]
Jtem nym visch rogen vnd stöß den in einem [146r] mörser. vnd pach dar auß ein praÿtz blad in einer pfannen vnd schneÿd daz würflät. vnd pren ein mel mit öll in einer pfann, daz ez schwartz wer. vnd mach darauß mit visch prüe ein pfeffer mit wein vnd essich vnd mit gewürtz. vnd laz daz zw sammen wallen. vnd schneÿd von einer semel würfflat forem vnd saä daz auff daz *essen*.[f]

<21> [*kalbs lungel*]
Jtem nÿm eins kalbs lungel vnd seudt die gar wol. vnd hack die darnach klain vnd schneÿd speck dar vnder auch klain. vnd schlach aÿer dar ein mit pfeffer vnd saffran. vnd pach ein dünß aÿer plat *vnd*[g] weich dar ein. vnd pachs in smaltz.

<22> [*mandel* mit *toter*]
Jtem nÿm geschelten mandel vnd stöß den in einem morser. vnd ob du wilt, so reÿb ein wenig weÿß protz dar vnder. vnd machs sinbel in ein pfannen vnd setz die warmen toter[21] dar ein. vnd wan du wilt an richten, so gewß haÿß schmaltz dar auff vnd seÿch daz darnach wider ab. vnd gibs also ze essenn.

---

a *lungel*] *gu lungel* Hs., *gu* schräg durchgestrichen.
b *thueß*] *ß* durchkreuzt durchgestrichen.
c *in*] schräg durchgestrichen.
d *in*] schlecht lesbar.
e *petersil*] *petersil pachen von rogen* Hs., erneut Art Überschrift zum nächsten Rezept rechts am Rand.
f *essen*] *essen pachen* Hs., *pachen* erneut Art Überschrift am Rand.
g *plat vnd*] *platvnd* Hs.

---

20 *swaÿß*: Blut.
21 *toter*: Dotter.

<18> [Vorspeise]
Ebenso nimm die Lungen und die Leber von einem Hasen und schneide das in Würfel. Und nimm es mit dem Blut und tu es in eine Brühe, Wein und Essig und Honig und Roggenbrot und schönen Speck dazu, so hast du eine gute Vorspeise.

<19> [Kalbfleischkugeln]
Ebenso nimm Kalbfleisch und hack Speck darunter. Und tu Gewürz und Safran daran und Eier und geriebenes Brot, das weiß sei. Und mach Kugeln daraus und siede es in heißem Wasser. Und gib es zu essen mit Petersilie. **Gebackenes von Rogen**

<20> [Pfeffersoße von Rogen]
Ebenso nimm Fischrogen und und zerstoß den in einem [146r] Mörser. Und back daraus einen breiten Pfannkuchen in einer Pfanne und schneide den in Würfel. Und brenn Mehl mit Öl in einer Pfanne [= bereite eine dunkle Einbrenne aus etwas Mehl und Öl], daß es schwarz wird. Und mach mit Fischbrühe daraus einen Pfeffer mit Wein und Essig und mit Gewürz. Und laß das zusammen kochen. Und schneide eine Semmel in Würfel und streu die auf das Essen. **Gebackenes**

<21> [Kalbslunge]
Ebenso nimm eine Kalbslunge und siede die ganz gut. Und hack die danach klein und schneide den Speck darunter auch klein. Und schlag Eier dazu mit Pfeffer und Safran. Und back einen dünnen und weichen Eierkuchen damit. Und back es in Schmalz.

<22> [Mandel mit Dotter]
Ebenso nimm geschälte Mandeln und zerstoß die in einem Mörser. Und wenn du willst, so reib ein wenig Weißbrot darunter. Und mach es rund in einer Pfanne und setz die warmen Dotter da hinein. Und wenn du es anrichten willst, so gieß heißes Schmalz darauf und seih es danach wieder ab. Und reiche es so zu essen.

<23> [*fleÿsch sicher gesoten*]
Jtem wildu fleÿsch sicher gesoten haben, so leg messel[22] in daz heffen[23] vnden vnd fleÿsch darauff, so seud ez *sicher*[a].

[146v] <24> [*kastraün fleÿsch*]
Jtem schlach kastraün[24] fleÿsch zw stücken. vnd legs in ein hefen vnd hauß wurtz[25] darzw. vnd laß also sieden, so peleÿpt also gantz.

<25> [*aÿer an fewer sieden* mit *vngeleschtem kalch*]
Jtem wildu aÿer an fewer sieden, so nÿm vngeleschten kalch vnd *zermäll*[b] den klain. vnd *leg in*[c] in ein hefen vnd wasser vnd aÿer dar ein, so werden sÿ hert oder waich wie man wil.

<26> [*von reÿß ein gutz pachen*]
Jtem wildu machen von reÿß ein gutz pachen, so sewdt den in wasser, doch nicht ze vast. dar nach seÿch daz wasser ab vnd thue den reÿß *in*[d] einen reÿb scherben. vnd reÿb in klain vnd rüer aÿer dar vnder nicht ze dünn. vnd machs sÿ durch die hant in ein pfan, In schmaltz als[e] praten kuëchel. vnd so sy pachen sindt, so saä czücker dar auff vnd versaltz nicht.

<27> [*ein gemüeß von aÿer töter*]
Jtem wildu machen ein gemüeß von aÿer töter, so nÿm dar zw guten wein vnd ein wenig geriben semel. vnd streÿch daz mit ein ander durch ein thuech vnd thue dar ein zucker oder hönick. vnd thue daz in ein hefen vnd setz en auff ein glut. vnd ruer ez, vntz ez dick wirt, so nÿm en sunder vnd versaltz nicht.

---

a *sicher*] *sich* Hs.
b *zermäll*] fast nicht zu lesen.
c *leg in*] *legin* Hs.
d *in*] *vnd* Hs.
e *als*] *vn als* Hs., *vn* zweimal schräg durchgestrichen.

22 *messel*: Messing.
23 *heffen*: Topf.
24 *kastraün*: Hammel.
25 *hauß wurtz*: Dachhauswurz, Heilpflanze.

<23> [Fleisch sicher gekocht]
Ebenso: Willst du Fleisch sicher gekocht haben, so leg Messing unten in den Topf und Fleisch darauf, so kocht es sicher.

[146v] <24> [Hammelfleisch]
Ebenso hacke Hammelfleisch in Stücke und leg es in einen Topf und Hauswurz dazu. Und laß es kochen, so bleibt es nämlich ganz.

<25> [Eier ohne Feuer kochen mit ungelöschtem Kalk]
Ebenso: Willst du Eier ohne Feuer kochen, so nimm ungelöschten Kalk und zermahle ihn fein. Und leg ihn in einen Topf und Wasser und Eier darein, so werden sie hart oder weich, wie man will.

<26> [Aus Reis ein gutes Gebäck]
Ebenso: Willst du ein gutes Gebäck aus Reis machen, so koch ihn in Wasser, doch nicht zu stark. Danach gieß das Wasser ab und tu den Reis in einen Topf zum Reiben. Und reibe ihn fein und rühre Eier darunter, nicht zu dünn. Und mache sie durch die Hand in eine Pfanne, in Schmalz wie gebratene Küchlein. Und wenn sie gebacken sind, so streu Zucker darauf und versalze es nicht.

<27> [Ein Mus von Eierdottern]
Ebenso: Willst du ein Mus von Eierdottern machen, so nimm dazu guten Wein und ein wenig geriebene Semmel. Und streich das zusammen durch ein Tuch und tu Zucker oder Honig hinein. Und tu das in einen Topf und setz ihn auf eine Glut. Und rühre es, bis es dick wird, dann nimm ihn beiseite und versalze es nicht.

[147r] <28> [*gefült pirnen* in Eierteig gebacken]
Jtem wildu machen gefült pirnen, so schneÿd sÿ also, daz vnden ein praÿt peleÿb vnd der keren stock davon. vnd hack daz ab geschniten klain vnd thue hönigk dar vnder vnd gewurtz vnd saffran. vnd mach daz wider vmb den keren stock *geleÿch*[a] einer pieren vnd tauchs in einen taÿch von aÿeren vnd mel. vnd legs in ein haÿß schmaltz vnd laß darin pachen. der mach also so vil du wilt.

<29> [*krapffen* mit *beren fül*]
Jtem dez geleÿchen mach von beren[26] ein fül mit hönigk vnd gewürtz. vnd kniet ein taÿg von aÿeren vnd mel vnd mach zeltel[27] darawß. vnd verpindt die füll darin alz krapffen sein süllen vnd pachs in schmaltz.

<30> [*halbe gefülte aÿer*]
Jtem halbe gefülte aÿer, sewdt die aÿer gar hert vnd schneÿdt sÿ darnach. mach lengs von ein ander vnd nÿm den toter darauß. vnd hack in klain vnd *gilb*[b] daz. vnd hack petersil dar vnder, ab du den gehaben mügst. vnd thue daz wider an den toters stat in die halben weÿsse aÿer vnd legs also in haÿß schmaltz vnd pachs dar vnder.

<31> [*gantze gefülte aÿer*]
Jtem wildu machen gantze gefülte aÿer, [147v] so sewdt die aÿer *len*[c]. *darnach*[d] schlags an einen ort auff vnd thue daz Inder *dar*[e] auß. vnd röstz in einer pfannen mit einem wenigen schmaltz. vnd ruers mit einem löffel hin vnd her, daz ez nicht an prin vnd doch hert wer. darnach thue ez wider in die aÿer gucken vnd sewdt sÿ in haÿssen schmaltz, daz sÿ hert werden. darnach schel sÿ vnd gibs in schwartzen pfeffer.

a *geleÿch*] *gleych geleÿch* Hs., *gleych* zweimal schräg durchgestrichen.
b *gilb*] *gilbs* Hs., *s* durchgestrichen.
c *len*] *leu* Hs., *leu* macht keinen Sinn, evtl. gemeint *len* (weich, vgl. Glossar).
d *darnach*] *danach* Hs., *r* übergeschrieben.
e *dar*] *da?? dar* Hs., *da??* durchgestrichen.

26 *beren*: Beeren.
27 *zeltel*: flache, dünne Kuchen.

[147r]–<28> [Gefüllte Birnen in Eierteig gebacken]
Ebenso: Willst du gefüllte Birnen machen, so schneide sie solchermaßen, daß unten ein breiter Teil bleibt und das Kerngehäuse entfernt ist. Und hack das Abgeschnittene klein und tu Honig darunter und Gewürz und Safran. Und mach das wieder um das Kerngehäuse gleich einer Birne und tauche es in einen Teig aus Eiern und Mehl. Und leg es in heißes Schmalz und laß es darin backen. Mach solchermaßen so viele du willst.

<29> [Krapfen mit Beerenfüllung]
Ebenso: Genauso mach von Beeren eine Füllung mit Honig und Gewürz. Und knete einen Teig aus Eiern und Mehl und mach flache, dünne Kuchen daraus. Und schlag die Füllung darin ein, wie Krapfen sein sollen, und back es in Schmalz.

<30> [Halbe gefüllte Eier]
Ebenso halbe gefüllte Eier: Koch die Eier ganz hart und schneide sie danach. Mach sie der Länge nach auseinander und nimm den Dotter heraus. Und hack ihn klein und färbe das gelb. Und hack Petersilie darunter, wenn du sie haben kannst. Und tu das wieder anstelle des Dotters in die Eiweißhälften und leg sie in heißes Schmalz und back sie darin.

<31> [Ganze gefüllte Eier]
Ebenso: Willst du ganze gefüllte Eier machen, [147v] so koch die Eier weich. Danach schlag sie an einer Spitze auf und tu das Innere heraus. Und röste es in einer Pfanne mit einem bißchen Schmalz. Und rühr es mit einem Löffel hin und her, daß es nicht anbrennt und trotzdem fest wird. Danach tu es wieder in die Eierschalen und koch sie in heißem Schmalz, daß sie hart werden. Danach schäle sie und gib sie in schwarzen Pfeffer.

<32> [*kraphen* oder *chuechel* aus *geriben käß*]
Jtem wildu kraphen oder chuechel machen, so nÿm geriben käß vnd ein wenig mel vnd mach daz mit aÿeren an. vnd thue ez mit einem löffel klain vnd groß In ein pfannen mit schmaltz. vnd pachs dar in vnd gilb den taig vor.

<32 a>[a] [*prüe* zu <32>]
Wildu ein prüe dar auff machen, so *nÿm*[b] aÿer töter vnd milch vnd rüer daz wol durch ein ander. vnd sewdt ez so du wild an richten.

<33> [*gefült kraphen mit äpfelen*]
Jtem wildu machen gefült kraphen mit äpfelen.[c]

[148r] <34> [*galrei von vischen*]
Jtem wer wil machen eine guete galrei von vischen, der nem die visch schüeppen vnd stöß sÿ in einem mörser. vnd schlach sÿ durch ein thuech vnd seudt sÿ mit den vischen. hastu aber hausen plateren[28], daz ist auch gut. dar nach nÿm gestossen nägellein[29] vnd thue dar nach dar zw mandel keren vnd czucker dar ein.

<35> [*galraÿd* von Hühner-, Schweine- und Kalbsfüßen]
Jtem wer wil machen ein gute galraÿd, der nem hüner vnd swein pain vnd kalbs fueß vnd laß die klain sieden. vnd schlach die kalb füeß durch ein thuech.

<36> [*all* gebraten an Spießen]
Jtem wer wil praten ein guten all[30], der schneÿd In zw stucken vnd saltz In vnd stöß In an ein klains spisslen vnd betrauf in mit puteren[31] vnd mit essich vnd wein vnder ein ander.

<37> [*gemüeß von lungel*]
Jtem wer ein gut gemüeß wel machen von lungel, der nem die lungel vnd [148v] reÿb dar vnter ein prosen[32] vnd mach ez darnach ab mit gewürtz.

a Rezept schließt in Hs. direkt an voriges an, keine neue Zeile, nur durch Großschreibung verdeutlicht.
b *nÿm*] *mach nÿm* Hs., *mach* zweimal schräg durchgestrichen.
c An dieser Stelle fehlt das zu erwartende Rezept.

28 *hausen plateren*: Blase vom Stör (als Geliermittel).
29 *nägellein*: Gewürznelke.
30 *all*: Aal.
31 *puteren*: Butter.
32 *prosen*: Krumen, Brosamen.

<32> [Krapfen oder Küchlein aus geriebenem Käse]
Ebenso: Willst du Krapfen oder Küchlein machen, so nimm geriebenen Käse und ein wenig Mehl und mach das mit Eiern an. Und tu es mit einem Löffel in großen und kleinen Portionen in eine Pfanne mit Schmalz. Und back es darin. Und färbe den Teig vorher gelb.

<32 a> [Brühe zu <32>]
Willst du eine Brühe dazu machen, so nimm Eigelb und Milch und rühre das gut durcheinander. Und koch es, wenn du es anrichten willst.

<33> [Gefüllte Krapfen mit Äpfeln]
Ebenso: Willst du gefüllte Krapfen mit Äpfeln machen, ...

[148r] <34> [Sülze von Fischen]
Ebenso: Wer eine gute Sülze von Fischen machen will, der nehme die Fischschuppen und zerstoße sie in einem Mörser und schlage sie durch ein Tuch und siede sie mit den Fischen. Hast du aber Störblasen, so ist das auch gut. Danach nimm gestoßene Nelken und danach tu Mandelkerne dazu und Zucker hinein.

<35> [Sülze von Hühner-, Schweine- und Kalbsfüßen]
Ebenso: Wer eine gute Sülze machen will, der nehme Hühner- und Schweineknochen und Kalbsfüße und laß sie leicht sieden. Und schlage die Kalbsfüße durch ein Tuch.

<36> [Aal]
Ebenso: Wer einen guten Aal braten will, der schneide ihn in Stücke und salze ihn und stoße ihn an ein kleines Spießlein und beträufele ihn mit Butter und mit Essig und Wein gleichermaßen.

<37> [Mus von Lunge]
Ebenso: Wer ein gutes Mus von Lunge machen will, der nehme die Lunge und [148v] reibe Semmelbrösel darunter und würze es danach ab.

<38> [*span väckel*]
Jtem wer wel ein gut gepraten span väckel machen, der seudt vier aÿer vnd hack die klain vnd thue czwifel darvnter vnd *pach ez*[a] daz wol mit ÿmber.[b]

<39> [*leber sultz* von jungem Schwein]
Jtem wer wel machen ein gute leber sultz von einem Iungen swein, der nem die leber vnd stoß sÿ in einem morser stain vnd sewdt aÿer dar zw sechs oder ächte hert vnd dar zw semel proß vnd stöß daz durch ein ander In einem mörser stain vnd schlach daz durch mit gesoten wein oder guten saweren wein vnd gilb daz mit saffran vnd stell ez wol mit anderem gewurtz.

<40> [*salsen In dem maÿ*]
Jtem wildu machen ein gute salsen In dem maÿ, so nÿm *petersil*[c] vnd pfeffer kraut vnd mangold pleter, als vil du wilt vnd hack daz klain durch ein ander. dez morgens gar früe, so vach daz taw In ein weÿß [149r] thuech vnd leg daz kraut dar ein. vnd thue es in ein molter[33] vnd setz ez an die sunnen, so verleust ez den taw. vnd laß ez trucken werden alz ein stupp[34] vnd mach ez in blasen. vnd wen du wilt in dem Iar, so netz ab mit wein oder mit essich.

<41> [*salsen von wein trauben vnd saweren äpfelen*]
Jtem wildu machen ein salsen von wein trauben vnd von saweren äpfelen, so stöß daz ze samenn vnd misch ez mit wein oder mit essich. vnd thue den safft dar auß. die salsen ist gut zw safftigen praten vnd zw vischen.

a *pach ez*] *pachez* Hs.
b Bei diesem Rezept muß ein Abschreibefehler vorliegen. Die Einzelteile des Rezepts ergeben in ihrer Abfolge wenig Sinn und passen nicht zu dem angekündigten *span väckel*.
c *petersil*] *peter sil* Hs.

33 *molter*: längl. ausgehöhltes Gefäß.
34 *stupp*: Staub, Pulver, Gewürz.

<38> [Spanferkel]
Ebenso: Wer ein gutes gebratenes Spanferkel machen möchte, der koche vier Eier und hacke die klein und tu Zwiebel darunter und backe es gut mit Ingwer.

<39> [Lebersülze]
Ebenso: Wer eine gute Lebersülze von einem jungen Schwein machen möchte, der nehme die Leber und stoße sie in einem Mörserstein und koche dazu sechs oder acht Eier hart und dazu Semmelbrösel und stoße das in einem Mörserstein durcheinander und schlage das durch mit gekochtem Wein oder gutem sauren Wein und färbe das mit Safran gelb und würze es gut mit anderen Gewürzen.

<40> [Maiensoße]
Ebenso: Willst du eine gute Maiensoße machen, so nimm Petersilie und Pfefferkraut und Mangoldblätter, soviel du willst, und hacke das durcheinander klein. Früh am Morgen fange den Tau in einem weißen [149r] Tuch und leg das Kraut hinein. Und tu es in ein Gefäß und stelle es in die Sonne, so verliert es den Tau. Und laß es staubtrocken werden. Und fülle es in Tierblasen. Und wenn du es während des Jahres möchtest, so gieße es mit Wein oder Essig auf.

[149r] <41> [Soße von Weintrauben und sauren Äpfeln]
Ebenso: Willst du eine Soße von Weintrauben und sauren Äpfeln machen, so stoße das zusammen und mische das mit Wein oder mit Essig. Und tu den Saft daraus. Diese Soße ist gut zu saftigem Braten und zu Fisch.

<42> [*latwäring von weÿchselen*]
Jtem wildu machen ein gut latwäring[35] von weÿchseln[36], so thue sÿ in ein hafen. vnd setz In auff ein glut vnd gewß nichtz dar an. wen ez sieden wirt, so la ez kalt werden vnd streÿch ez durch ein thuech. vnd thue ez in einen kessel vnd setz in auff einen drifueß. vnd thue ein glut dar vnter vnd la ez sieden piß ez dick *wirt*[a]. vnd *thue*[b] dan dar ein hönig vnd geriben leczelten vnd [149v] gewürtz ez wol. vnd rüer ez *fürstar*[c] vnd wan du ez nicht gerüeren magst, so hat es genug.

<43> [*latwäring von weinperen*]
Jtem wildu machen ein güte *latwäring von*[d] weinperen, so prich die per ab dem kammen[37] vnd *thue*[e] sÿ in ein kessel. vnd setz auff ein drifueß vnd thue ein glut dar vnder. vnd gewß nichtz dar an vnd wen ez sÿeden wirt, so laß ez dan *erkalten*[f]. vnd streÿch sÿ durch ein thuech vnd thue ez wider in den kessel. vnd setz wider *auff*[g] ein drifueß vnd la ez wol sieden. vnd würtz ez wol ab mit gutem gewürtz vnd gewß sÿ dan auff ein pret. vnd la sÿ kalten VI tag. so *schneÿdtz*[h] du sÿ wie du wilt.

<44> [*eingemacht kraut*]
Jtem wildu machen *eingemacht*[i] kraut, so seudt weÿsse häupper[38] vnd czwaÿ taÿl seniff vnd drew taÿl *hönigk. vnd*[j] die selben prüe mach durch ein ander mit wein vnd thue dar ein küm[39] vnd äniß, dez genueg sein. vnd leg dann daz gesoten kraut dar ein vnd gib ez kalt ze essen.[k]

a *wirt*] *dickwirt* Hs.
b *thue*] *d thue* Hs., *d* schräg durchgestrichen.
c *fürstar*] fast nicht zu lesen, Sinn unklar.
d *latwäring von*] *latwäringvon* Hs.
e *thue*] konjiziert, da offensichtlich ein Verb fehlt.
f *erkalten*] *er kalten* Hs.
g *wider auff*] *widerauff* Hs.
h *schneÿdtz*] *schneÿ dtz* Hs.
i *eingemacht*] *ein gemacht* Hs.
j *hönigk vnd*] *hönigkvnd* Hs.
k In der Handschrift findet sich an dieser Stelle ein längliches Loch.

35 *latwäring*: Fruchtmus.
36 *weÿchselen*: Weichselkirschen.
37 *kammen*: Gestiele der Weintrauben.
38 *weÿsse häupper*: Weißkohl.
39 *küm*: Kümmel.

<42> [Latwerge von Sauerkirschen]
Ebenso: Willst du eine gute Latwerge von Sauerkirschen machen, so tu sie in einen Topf und setze ihn auf die Glut und gieße nichts hinzu. Wenn es zu kochen beginnt, so laß es erkalten und streiche es durch ein Tuch. Und tu es in einen Kessel und setze ihn auf einen Dreifuß. Und tu eine Glut darunter und laß es sieden, bis es eindickt. Und tu dann Honig daran und geriebenen Lebkuchen und [149v] würze es gut. Und rühre es solange (?), bis du es nicht mehr rühren kannst, so hat es genug.

<43> [Latwerge von Weinbeeren]
Ebenso: Willst du eine gute Latwerge von Weinbeeren machen, so pflücke die Beeren von den Stielen und [gib] sie in einen Kessel. Und setze [den] auf einen Dreifuß und tu eine Glut darunter und gieße nichts daran. Und wenn es zu sieden beginnt, so laß es dann erkalten. Und streiche es dann durch ein Tuch und gib es wieder in den Kessel. Und setze [es] wieder auf einen Dreifuß und laß es gut sieden. Und würze es mit gutem Gewürz gut ab und gieße sie [die Masse] dann auf ein Brett und laß sie sechs Tage erkalten. So [kannst] du sie schneiden, wie du willst.

<44> [Eingemachtes Kraut]
Ebenso: Willst du Kraut einmachen, so koche Weißkohl und zwei Teile Senf und drei Teile Honig. Und dieselbe Brühe vermenge mit Wein und tu Kümmel hinein und Anis, bis es genug ist. Und leg dann das gesottene Kraut hinein und gib es kalt zu essen.

<45> [*pachens von apphel von vierlaÿ varb*]
Jtem wildu machen ein pachens von einem *apphel*[a] von vierlaÿ varb, so nÿm ein gerüerte aÿer von *vierlaÿ*[b] varben vnd schneid [150r] einen apphel *in*[c] vier taÿl. vnd nÿm auß ÿedem taÿl den keren vnd die schelf[40], die vmb *den*[d] keren ist. vnd füll dar ein ÿetweder varb aine vnd steck sÿ dan an spissel. vnd zewch sÿ durch ein dünnen strauben taig, vnd wen ez gepach, so schneÿd ez auff vnd *bestrew*[e] ez mit czucker.

<46>[f] [*kächel mueß von krebsen*]
Jtem wildu machen ein kächel mueß[41] von krebsen, so schel die krepsen schon vnd nÿm die helß vnd die schär vnd leg die besunder. dar nach stöß die schellen gar klain vnd schon. vnd streÿch sÿ durch ein thuech mit einer geriben semel vnd mit einem wenigen essich. vnd well ez ab mit einem leczelten, daz ez *dick wer*[g]. vnd würtz ez wol vnd la ez peÿ seiner varb. vnd leg dan die schär vnd die helß dar ein vnd la sÿ recken oben auß der prue vnd *versaltz*[h] nicht.

<47>[i] [*Meÿchsischen kuechen zw einer herren schüssel*]
Jtem wildu machen ein guten Meÿchsischen *kuechen*[j] zw einer herren schüssel, so nÿm auff zehen aÿer vnd *zerschlach*[k] sy gar wol. vnd nÿm dar *petersil*[l] vnd rüer ez [150v] vnder ein ander. vnd nÿm einen mörser vnd setz In auff ein glut. vnd thue dar ein ein wenig schmaltz vnd gewß dan die geschlagen aÿer dar ein. vnd laß also sieden vnd ker In dan vmb vnd thw[m] ein wenig geriben semel mel dar zw.

---

a *apphel*] darüber steht ein Kürzel, das wenig Sinn macht.
b *vierlaÿ*] *vier laÿ* Hs.
c *in*] *ein* Hs.
d *den*] *die den* Hs., *die* durchgestrichen.
e *bestrew*] *be streÿch* Hs.
f Randnotiz rechts, erneut vermutl. nachträgliche Überschrift *krewssen no*?
g *dick wer*] *dickwer* Hs.
h *versaltz*] *ver saltz* Hs.
i Randnotiz Hs. *& no?*
j *kuechen*] Stelle durch Wurmloch beschädigt, daher kaum lesbar.
k *zerschlach*] *zer schlach* Hs.
l *petersil*] *peter sil* Hs.
m Ab hier andere Hand, andere Tinte.

---

40 *schelf*: Schale, Hülse.
41 *kächel mueß*: Gericht in einem (irdenen) Gefäß.

<45> [Gebackenes vom Apfel in vier Farben]
Ebenso: Willst du ein Gebackenes von einem Apfel in vier Farben machen, so nimm geschlagene Eier von vier Farben und schneide [150r] einen Apfel in vier Teile und nimm aus jedem Teil die Kerne und die Hülse, die um den Kern ist. Und fülle darein jeweils eine Farbe. Und steck sie an einen Spieß . Und ziehe sie durch einen dünnen Straubenteig. Und wenn es gebacken ist, so schneide sie auf und bestreich sie mit Zucker.

<46> [Kachelmus von Krebsen]
Ebenso: Willst du ein Kachelmus von Krebsen machen, so schäle die Krebse gut und nimm die Hälse und die Scheren und leg diese gesondert. Danach stoße die Schalen gar klein und gut und streiche sie durch ein Tuch mit einer geriebenen Semmel und ein wenig Essig und vermenge es und koch es auf mit einem Lebkuchen, daß es dick wird. Und würze es und laß es in seiner Farbe. Und leg dann die Scheren und die Hälse hinein und lasse sie oben aus der Brühe herausschauen und versalze es nicht.

<47> [Meychsischen Kuchen zu einem Herrengericht]
Ebenso: Willst du einen guten Meychsischen Kuchen zu einem Herrengericht machen, so nimm zehn Eier und verschlage sie gut. Und nimm Petersilie und verrühre sie [150v] damit. Und nimm einen Mörser und setze ihn auf eine Glut und gib etwas Schmalz hinein und gieß dann die geschlagenen Eier hinein. Und laß es sieden und wende es dann und gib etwas geriebene Semmel daran.

<48> [*putter milch* von Eiern, Milch und Butter]

Jtem ein putter milch mach also, nÿm aÿr als vil dw wild vnd gews ein gutew milch dar an. laß ein wenig zw samen syeden vnd gews auf den tuch, das es erseych. vnd schneid ein putter dar vnder vnd schlach dÿ materÿ mit ein ander ader tbings durch ein tuch. vnd thws also kalt auf ein schussel.

<49>[a] [*stockvisch plew*]

Jtem den stockvisch plew vnd *waych*[b] den ein, wasch den vnd erklawb in. nÿm ein schmalcz vnd rost dÿ zbifal[42] dar in. vnd thw dÿ prwe vnd milchram an den visch. vnd mit ein ander an das schmalcz vnd laß den Sÿeden.

<50>[c] [*wein muß* mit Eiern]

Jtem wein muß, nÿm X aÿr, I trinken[43] wein vnd pä ein semel vnd zer reibs in den ayren.

[151r] <50 a>[d] [*wein muß*]

Jtem ein wein muß, nym X ayr toter, zerschlag dÿ schon, päe ein 1/2 semel, schab dÿ sawber vnd *zerwaych*[e] in einen trincken wein. vnd *prich*[f] dÿ materÿ alle durch ein tuch, thw dar vnder honig. vnd thw das in ein glasirten tegel mit erhicztem *schmalz*[g] gilbt vnd gewirtzt vnd laß sÿeden ob einer gelüt. vnd rurs, das es sich nit an leg[h].

---

a Erneut Schreiberwechsel? (vgl. *Jtem, y, d, v*); evtl. könnten die Randbemerkungen vorher von diesem Schreiber stammen; vgl. Tintenfarbe bei <46> und <51> *krewssen*.

b *waych*] *way ch* Hs.

c Rezept 4 × schräg durchgestrichen; stimmt im Titel bis *nÿm X aÿr* mit dem ersten Rezept auf 151r überein; Kurzform des folgenden Rezepts?

d Rezept zum Teil nur schlecht lesbar, oft Buchstaben innerhalb eines Wortes mit weitem Abstand auseinander; diese Abstände wurden hier wegen der besseren Lesbarkeit nicht wiedergegeben; auch die folgenden Rezepte sind zum Teil nur schwer lesbar.

e *zerwaych*] *zer waych* Hs.

f *prich*] *pich prich* Hs., *pich* quer durchgestrichen.

g *schmalz*] letzter Buchstabe schlecht lesbar, vermutlich z.

h Unter diesem Rezept folgt ein Trennstrich über die ganze Seite.

---

42 *zbifal*: Zwiebel.

43 *trinken*: Getränkemaß.

<48> [Buttermilch]
Ebenso eine Buttermilch mach so: Nimm Eier, soviel wie du willst, und gieß gut Milch daran. Laß sie zusammen kurze Zeit sieden und gieß es dann auf ein Tuch, daß es abtropft. Und schneide etwas Butter darunter und schlage diese Mischung durcheinander oder reibe es durch ein Tuch. Und gib es so kalt als ein Gericht.

<49> [Stockfisch, blau]
Ebenso den Stockfisch blau: Und weiche den [Fisch] ein und wasche ihn und säubere ihn. Nimm Schmalz und röste Zwiebel darin. Und gib Brühe und Milchrahm an den Fisch. Und [gib] das alles in das Schmalz und laß es sieden.

<50> [Weinmus]
Ebenso Weinmus: Nimm zehn Eier, einen Trinken Wein und röste eine Semmel und zerreibe es mit den Eiern.

[151r] <50 a> [Weinmus]
Ebenso ein Weinmus: Nimm zehn Eierdotter, verschlage sie gut, röste eine halbe Semmel und schabe sie dann sauber und weich sie in einem Trinken Wein ein. Und schlage die gesamte Masse durch ein Tuch [und] gib Honig darunter. Und tu das in einen glasierten Tiegel mit erhitztem Schmalz. Gelb gefärbt und gewürzt, laß es auf einer Glut sieden. Und rühre es, daß es nicht anhängt.

<51> [*pachen krewssen*]

Jtem pachen krewssen: Sewd krewssen vnd thw das vnsawber[44] dar von; zerstös mit ein ander. *Nÿm*[a] X aÿr, dar vnder Milch ram ein wenig vnd schlach das alles durch ein tuch *mit*[b] ein wenigen wein vnd wasser. Laß dar nach sÿeden vnd geburcz *??e*[c]. So wirt ein topfen[45] dar aus vnd preß den aws. Vnd schneid das als dw wild vnd prich das in einen leinen taygel[46] vnd gib in einen guten pfeffer von leczelten.

[151v] <52> [*arbas praten*]

Jtem ein arbas praten: Nÿm gut arbas vnd heÿt dÿ in *kaltgoß*[d47] gesoten. Sewd sÿ dar nach in wasser vnd wein, das sÿ sich geren treÿben lassen. vnd zerstötz nit, *zerreibs*[e] in einem morser. vnd nÿm X aÿr vnd ein putter als ein *enten*[f] aÿe. Nÿm ein geriben semel ein wenig vnd dÿ materÿ knÿt zw samen das *zach*[g48] seÿ. Es sol auch gesaltzt, gilbt vnd geburczt sein. vnd spick das mit hawsen oder mit einem anderen visch der prät hat. vnd prat das wal ob einer glut, das es prawn wert vnd aus zich.

<53> [*vor*[h] *pachen*, Straubenteig]

Jtem vber dÿ vor[i] pachen: Nÿm ein strawben taÿg vnd wÿß dÿ vor[j] *recht nach*[k] *der*[l] pfannen[m] lege in das schmals, So gen sÿ geren ab. scherff[n] an den *ortern hin*[o] in den taÿg. vnd legs in dÿ *pfannen*[p] in das heÿs schmalcz vnd zewchs hofflich[49] ab.

---

a *Nÿm*] über ÿ steht langgezogener Schlenker, ähnlich den Kürzungsstrichen; hier aber als ÿ wiedergegeben, ebenso im folgenden Text.
b *mit*] ergänzt.
c *??e*] Stelle durchgestrichen, nicht lesbar.
d *kaltgoß*] *klatgoß* Hs.
e *zerreibs*] *zer reibs* Hs.
f *enten*] über durchgestrichenes *ganns* geschrieben.
g *zach*] *z ach* Hs.
h *vor*] lies: *ror?*
i *vor*] lies: *ror?*
j *vor*] lies: *ror?*
k *recht nach*] unklar in der Hs.
l *der*] Stelle nicht zu lesen, da im Falz.
m *lege in das schmals So gen sÿ geren ab*] zwischen dem Zwischenraum der normalen Zeilen geschrieben; gehört offenbar in die Zeile zwischen *pfannen* und *scherff*, da an dieser Stelle eine Art Einfügemarke steht.
n Zeichen vor *scherff* ist Einfügungszeichen.
0 *ortern hin*] kaum zu lesen.
p *pfannen*] durch Wurmloch schlecht lesbar.

---

44 *vnsawber*: unsauber, unrein.
45 *topfen*: Quark.
46 *leinen taygel*: eine Art Backteig; vgl. Glossar: *len* = weich.
47 *kaltgoß*: Lauge, in der die Erbsen gekocht werden, damit die Hüllen abgehen.
48 *zach*: zäh.
49 *hofflich*: gehörig, wie es sich gehört.

<51> [Gebackene Krebse]
Ebenso gebackene Krebse: Koche Krebse und tu die Därme heraus. Zerstoße [das Fleisch] miteinander. Nimm zehn Eier, darunter ein wenig Rahm und schlage das mit ein wenig Wein und Wasser durch ein Tuch. Laß [es] danach sieden und würze [es]. So wird ein Quark [daraus] und presse diesen aus. Und schneide das, wie du willst, und zerbrösele das in einen weichen Teig und gib [das] in einen guten Pfeffer [Soße] von Lebkuchen.

[151v] <52> [Erbsenbraten]
Ebenso ein Erbsenbraten: Nimm gute Erbsen und enthülse diese in einem gekochtem *Kaltguß*. Koche sie danach in Wasser und Wein, daß sie gut aufquellen, und zerstoße sie nicht, [sondern] zerreibe sie in einem Mörser. Und nimm zehn Eier und ein [Stück] Butter von der Größe eines Enteneis. Nimm eine wenig geriebene Semmel und knete die Masse zusammen, daß sie geschmeidig ist. Es soll auch gesalzen, gelb gefärbt und gewürzt werden. Und spicke das mit Stör oder anderem Fisch, der Fleisch hat. Und brate das gut auf einer Glut, daß es braun wird und durchzieht.

<53> [Vorgebackenes]
Ebenso über das Vorgebackene: Nimm einen Straubenteig und weiße [= bemehle] ihn vorher richtig. Leg Schmalz in die Pfanne, so gehen sie gut ab. Versieh den Teig mit scharfen Spitzen. Und leg es in die Pfanne in das heiße Schmalz und ziehe es auf feine Weise ab.

<53 a>[a] [Füllung zu <53> mit Apfel, Petersilie, Anis, Lorbeer]
Jtem wil dws fullen, So nÿm aÿr, ein wenig geriben semel oder apfel, geröst petersil, [152r] *Aneÿs*[b], geburczt etc. Auch nÿm ein wenig lorberch vnd wein per. hack das durch ein ander vnd thus vnder dÿ aÿr. *vnd dar*[c] nach ein wenig schmalcz vnd rost das durch ein ander. vnd full das in das *vor*[d] küchen vnd las mit einem *leinen*[e] taÿg pachen an den orteren in dem schmalcz.

<54> [*Czogens pachen* von Eiern]
Jtem ein Czogens pachen: Jtem nÿm ain aÿe, Salcz vnd laß haÿs schmalcz in einer pfanen vmb lawffen. als weytz ÿs vnd gews das der schlagen aye auf dÿ pfanen vnd laß vmb lauffen als weyt dÿ pfanen ist. vnd kers aussen auch zw dem fewr, daß es prawne wert.

<55>[f] [*leinen taÿgel*]
Jtem nÿm ein *leinen* taÿgel mit III aÿeren vnd *zerschneid*[g] das plat Als dws haben wild. vnd necz in dem taygel zw ainczigen vnd pachs in einem schmalcz.

[152v] <56> [*groß aÿe*]
Jtem mach ein groß aÿe: Nÿm XX oder XXX aÿr, schaÿd das weÿs vnd das rot dar von. vnd mach den toter mit geburczt. sewde in in einer klain plater[50], das er hertalat[51] wert. schneyd dÿ plater *dar*[h] von vnd mach dÿ klar in ein grosse[i] plater. vnd sewd dÿ das sÿ an *so?tig*[j] wert. so thw dann den toter dar ein, So sewd es zw ein ander. vnd thw es in einen hefenn.[k]

---

a Rezept schließt in der gleichen Zeile an das vorhergehende an.
b *Aneÿs*] *A neÿs* Hs.
c *vnd dar*] *vnddar* Hs.
d *vor*] *ror?*
e *leinen*] nicht eindeutig zu entziffern.
f Rezept schließt unmittelbar an vorhergehendes an.
g *zerschneid*] *zer schneid* Hs.
h *dar*] durch Buchfalz kaum zu lesen.
i *grosse*] letzter Buchstabe kaum lesbar.
j *so?tig*] mittlerer Buchstabe nicht lesbar; evtl. auch *so?rig*.
k Nach diesem Rezept folgt eine halbe leere Seite; auf [153r] folgt dann ein Text, der geistlichen Inhalts ist und wie folgt beginnt: *Ain gepet von den siben frewden unser lieben frawn kaiserin chünigin furstin vnd gepieterin himelrichs vnd der erde [...].*

---

50 *plater*: Blase.
51 *hertalat*: etwas hart, steif.

<53 a> [Füllung zu <53>]
Ebenso willst du es füllen: So nimm Eier, ein wenig geriebene Semmel oder Apfel, geröstete Petersilie, [152r] Anis, Gewürz etc. Auch nimm ein wenig Lorbeer und Weinbeeren. Hacke das durcheinander und tu es unter die Eier. Und danach [nimm] ein wenig Schmalz und röste das zusammen. Und fülle das in das vorher [beschriebene] Gebäck und laß es mit einem weichen Teig an den Spitzen im Schmalz backen.

<54> [Gezogenes Gebäck (Strietzel)]
Ebenso ein gezogenes Gebäck: Ebenso nimm ein Ei, Salz und laß heißes Schmalz zerlaufen und weiße [bemehle] es und gieße das geschlagene Ei in die Pfanne und laß es verlaufen, so groß die Pfanne ist, und wende die Außenseite auch zum Feuer, daß es braun wird.

<55> [Weiches Teiglein]
Ebenso nimm ein weiches Teiglein mit drei Eiern und zerschneide den ausgerollten Teig, wie du ihn haben willst. Und benetze in den Teig ?? ?? und backe es in Schmalz.

[152v] <56> [Ein großes Ei]
Ebenso mach ein großes Ei: Nimm zwanzig oder dreißig, trenne das Weiße und das Rote voneinander. Und würze den Dotter und koche ihn in einer kleinen Blase, daß er hart wird. Schneide die Blase davon und mache das Eiweiß in eine große Blase und koche die, daß sie ????? wird. So tu dann den Dotter da hinein, koche es miteinander und tu es in einen Topf etc.

2.6.4. Clm 15632 – Kommentar

2.6.4.1. Stellenkommentar

<1> [*rep huon* aus *vischen*]
Dieses Gericht ist eins der „in spätmittelalterlichen Kochbüchern so beliebten Scheingerichte", die in der Fastenzeit mit Hilfe von Fisch Fleischgerichte imitieren.[1] Da nahezu die Hälfte aller Tage in einem Jahr Fastentage waren, machte dies ein reichhaltiges Fischangebot notwendig.[2] Der Fischgeschmack wurde durch sehr starkes Würzen überdeckt. – Ein sehr ähnliches Rezept findet sich im Kochbuch des Meister Hans Nr. 110, das allerdings etwas ausführlicher ist als <1>. Einige Handgriffe im MH sind in Clm 15632 nicht erwähnt, so etwa die Anweisung, das ‚Rebhuhn' noch an einem Spieß zu braten. Weitere vergleichbare Rezepte zur Herstellung eines Rebhuhns aus Fischen finden sich im ‚Rheinfränkischen Kochbuch', Nr. 3, im Cgm 384 II, Nr. 33 (= ‚Büchlein' Nr. 22), im ‚Reichernauer Kochbuch' Nr. 35. Allerdings sind alle diese Rezepte weitaus ausführlicher, sowohl was die Nennung der einzelnen Arbeitsschritte angeht, als auch die Benennung der Zutaten.

<2> [*rech praten* aus *visch*]
Ebenfalls ein Scheingericht. Parallelüberlieferung: MH Nr. 111; Michaelbeuern Man. Cart. 81, Nr. 7 (weniger wörtliche Übereinstimmungen); die Auslassung des Wortes *messer* bei MH zeigt an, daß MH nicht Quelle für den Clm 15632 gewesen sein kann.

<3> [Mandelziger]
Das Rezept für dieses im Mittelalter verbreitete Gericht ist mehrfach überliefert: BvgSp Nr. 71, MH Nr. 112, ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 61; Cgm 384 II, Nr. 57 (= ‚Büchlein' Nr. 45), Nürnberg Germ. Nat. 20291 (= ‚Bruchstücke' Nr. 1). Im BvgS Nr. 71 und bei MH Nr. 112 wird kein Wein als Zutat erwähnt. – *alz den pan prein*: die Bedeutung dieser Passage ist unklar; sie wird durch die Parallelüberlieferung nicht gestützt; das Wort *pan* könnte aus dem Nd. stammen und „Pfanne" bedeuten, dagegen spricht allerdings, daß in der mnd. Kochrezeptüberlieferung kein Parallelrezept zu finden ist. Möglich wäre auch, daß *pan* auf mhd. *bôn* (Bohne) zurückzuführen wäre; das würde auf bairische (möglicherweise niederösterreichische) oder rheinfränkische Herkunft des Wortes (und des Schreibers?) deuten.[3]

1 Ehlert (1996), S. 339.
2 Vgl. Rumm-Kreuter (1990), S. 236.
3 Vgl. Mhd. Gr. (1989), § 74; nach der Frühnhd. Gr. (1993), § L 18 tritt die Schreibung von <a> für /ô/ vor Nasal in bairischen und rheinfränkischen Hss. im 14. u. 15. Jh. auf.

<4> [*fladen* mit *rogen*]
Rezept <4> beschreibt die Herstellung eines Fastenfladens. Safran wird als einziges Gewürz explizit genannt. Wie hier diente Safran in spätmittelalterlichen Rezepten jedoch nicht nur zum Würzen, sondern wurde auch zum Einfärben von Speisen benutzt. Safran war das ganze Mittelalter hindurch sehr teuer, da neben den langen Transportwegen (Griechenland, Orient) auch die Herstellung ungeheuer mühsam und kostspielig war (ungefähr 100–200 000 Krokusblüten ergeben ca. 1 kg Safran).[4] Das Färben der Speisen diente auch dazu, deren eigentliches Aussehen zu verdecken und z. B. die Illusion des Fleischverzehrs auch während der Fastenzeit zu unterstützen.[5] Als Ersatz für den echten teuren Safran wurde verschiedentlich auch lindischer oder Landsafran zum Färben verwendet.[6]

Parallelüberlieferung: MH Nr. 113; wiederum ist MH ausführlicher; so werden z. B. die Fischrogen genauer spezifiziert: *nÿm allerlaj visch rogen an parb[e]n rog[e]n nicht*. Auch wie mit den Rosinen zu verfahren ist, wird im MH genauer erklärt. Beim Zusammengeben der Zutaten fügt jedoch der Schreiber von Clm 15632 <4> einen Arbeitsschritt hinzu, indem er *daz abgeriben* mit dem Gemisch aus Rogen, Weintrauben und geriebenem Brot vermengt. Das deutet darauf hin, daß weder MH Vorlage für den Clm 15632 sein kann noch umgekehrt der Clm 15632 Quelle für MH; sie sind auf eine gemeinsame Quelle zurückzuführen, von der wohl auch der Cgm 384, Nr. 66 (= ‚Büchlein' Nr. 54) und ‚Rheinfränkisches Kochbuch' Nr. 2 gespeist werden, bei denen die Rosinen als Zutat fehlen.

<5> [*krapffen* mit *nuß keren vnd veÿgen*]
In einem Teil der Überlieferung werden diese Krapfen als Fastenkrapfen bezeichnet.[7] Nahezu wörtlich identisch ist MH Nr. 114; inhaltliche Übereinstimmungen weisen auch auf Cgm 384 II, Nr. 64 (= ‚Büchlein' Nr. 52), ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 77 (bei diesen beiden werden jedoch *grün nuss* statt *nuss kern* genannt); ‚Rheinfränkisches Kochbuch' Nr. 1.

<6> [*guten seniff*]
Rezepte, die die Herstellung von Senf beschreiben, sind zahlreich überliefert. Ähnlichkeiten mit Clm 15632 <6> weisen auf: Cgm 384 II, Nr. 12; ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 99; MH Nr. 12; ‚Bruchstücke' Nr. 17. Während die Parallelüberlieferung

4 Vgl. Hepp (1970), S. 216.
5 Vgl. Wiswe (1970), S. 95, 102 f.
6 Vgl. Wiswe (1970), S. 82.
7 Vgl. dazu auch Hepp (1970), S. 200.

das Rezept schon mit dem Hinweis auf den guten Senf einleitet, lobt der Clm 15632 erst am Ende des Rezepts den damit herzustellenden Senf als gut. Abweichend von der Parallelüberlieferung fehlt im Clm 15632 der Honig als Zutat, so daß von einer Nachlässigkeit des Schreibers des Clm 15632 auszugehen ist.

<7> [*Krosseier*]
Das in diesem Rezept beschriebene Gericht trägt in anderen Handschriften den Namen *krosaÿer* (‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 83; 84), *krosaiger* (‚Bruchstücke' Nr. 15). Wiswe vermutet, daß der Name von nd. kroß = „knusprig" abgeleitet ist, da es sich um Eier handelt, die am Spieß gebraten werden.[8] Dieses Rezept erscheint in vielen Handschriften; am größten ist die Übereinstimmung mit MH Nr. 115; Parallelüberlieferung liegt ferner (in abnehmendem Grad an Übereinstimmung) vor in Cgm 384 II, Nr. 68 (= ‚Büchlein' Nr. 56), ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 84, ‚Rheinfränkisches Kochbuch' Nr. 47, Basel D II 30 Nr. 50, ‚Bruchstücke' Nr. 15, Konstanz A I 1 Nr. 18.2, Königsberg Nr. 32, MH Nr. 280.

<8> [Gebratene Milch]
Bei dem hier beschriebenen Gericht handelt es sich um eine Art gestockter Milch (oder Crème), wie sie bei der Zubereitung von Karamelcrème oder Flan hergestellt wird. Hier fehlt allerdings die Karamelisierung; stattdessen wird die gestockte Crème abschließend noch gebraten. *ez als ein puteren*: Die Parallelüberlieferung hat hier: *als ein ütterlin* bzw. *v̈terlin* (Cgm 384 II,45; ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 49;), *als ein awtter* (‚Bruchstücke' Nr. 3): wie ein (kleines) Euter; gemeint ist wohl, daß die gestockte Eiermilch in kleine Würfel geschnitten und so gebraten werden soll, so wie vielleicht auch Euter zubereitet wurde.[9] Für Clm 15632 ist ein Überlieferungsfehler anzunehmen. – Von den erwähnten Handschriften weist das ‚Inntal-Kochbuch' (Badische Landesbibliothek Karlsruhe, Donaueschinger Handschrift 793), Nr. 3 die meisten Gemeinsamkeiten mit Clm 15632 auf, auch wenn dort das Wasserbad und die Technik, wie die Flüssigkeit aus der Masse zu pressen sei, genauer beschrieben werden als in Clm 15632. Weitere Parallelüberlieferung liegt vor im ‚Rheinfränkischen Kochbuch' Nr. 20, in Konstanz A I 1 Nr. 9.1 und im ‚Mittelniederdeutschen Kochbuch' Nr. 21.

8 Vgl. Wiswe (1970), S. 133.
9 Vgl. dagegen das einzige bisher bekannte Rezept für Euter im Cgm 384 II, Nr. 52 (= ‚Büchlein' Nr. 40), bei dem das Euter in Scheiben geschnitten wird.

<9> [*visch in wein, wasser vnd essich* gesotten]
Beschrieben wird die Zubereitung einer Art Fischsülze. *gewß kaltz auff die visch*: gemeint ist wohl: gieß den Sud, wenn er erkaltet ist, auf die Fische. – Parallelüberlieferung: ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 67; 69, Cgm 384 II,61 (= ‚Büchlein' Nr. 49), MH Nr. 147. Im Vergleich zur Parallelüberlieferung erscheint die Fassung des Clm 15632 gekürzt.

<10> [*essich, hönig, leczelten* gesotten]
Das Rezept beschreibt die Herstellung einer Soße, die in der Parallelüberlieferung (‚Rheinfränkisches Kochbuch' Nr. 55 sehr ähnlich, allerdings etwas ausführlicher) als Beigabe zu Fisch, Fleisch (von Zuchttieren) oder Wild empfohlen wird.

<11> [*gemüeß* von *krebssen*]
In Rezept <11> geht es um die Herstellung eines Krebsmus.[10] Krebse waren „einst Volksnahrungsmittel" und kamen in heimischen Gewässern in großer Stückzahl vor. Erst die Krebspest und die „allgemeine Verunreinigung der europäischen Gewässer haben die Bestände so stark verringert, daß er heutzutage in weiten Gebieten zu den selteneren Speisen gehört."[11] – Parallelüberlieferung: MH Nr. 117; ‚Inntal-Kochbuch' Nr. 4. Die Übereinstimmungen von Clm 15632 mit diesen beiden Rezepten ist sehr hoch, so daß von einer gemeinsamen Quelle ausgegangen werden kann. Weitere Parallelen: Cgm 384 II, Nr. 43 (= ‚Büchlein' Nr. 32), ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 46, ‚Mittelniederdeutsches Kochbuch' Nr. 22; jedoch sind bei diesen Handschriften einige Arbeitsabläufe im Vergleich mit Clm 15632 <11> vertauscht. Ein weiteres – jedoch ausführlicheres – Rezept für Krebsmus steht im ‚Rheinfränkischen Kochbuch' Nr. 6.

<12> [*geriben käß alz hüeff eÿsen*]
Dieses Rezept beschreibt die Herstellung von Käsekrapfen; es handelt sich um die in der Parallelüberlieferung meist sog. *Krummen Krapfen* in Form eines Hufeisens[12]. Der Name ‚Krumme Krapfen' tritt auf im ‚Rheinfränkischen Kochbuch' Nr. 41 (*krumme kreppelin*), ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 76 (*krumben krapfen als roßysen*), Cgm 384 II,63 (= ‚Büchlein' Nr. 51: *krum krapfen*), in den ‚Bruchstücken' Nr. 13 (*krum kripfen*), im ‚Inntal-Kochbuch' Nr. 5 (*chrumpen krapfen*). Bei MH Nr. 118 fehlt die Bezeichnung *krapfen*, in der Überschrift heißt es aber *Ain essen gestalt als ein Roseÿsen*. Das Rezept ist außerordentlich verbreitet, hat aber im Verlauf der

10 „Als Gemüse – das Wort ist verwandt mit Mus – wurde ursprünglich jede Speise in Breiform bezeichnet." Erst später verengte sich dieser Begriff auf Gerichte aus Feld- und Gartenfrüchten. Wiswe (1970), S. 138.
11 Wiswe (1970), S. 127.
12 Vgl. Wiswe (1970), S. 200.

Überlieferung einige Variationen erfahren. So weichen etwa Cgm 384 II, Nr. 63 (= ‚Büchlein' Nr. 51) und ‚Inntal-Kochbuch' Nr. 5 in der Formulierung des Eingangs etwas voneinander ab. Im weiteren Ablauf der Zubereitung stimmen sie aber, abgesehen von dialektal bedingten Wortvarianten, weitgehend überein.

<13> [*pfanczelten von aÿeren*]
Das in Rezept <13> beschriebene Gericht wird an anderer Stelle auch als ‚Heidnischer (Pfann-)Kuchen' bezeichnet.[13] Der beschriebene Arbeitsablauf läßt es unmöglich erscheinen, daß der Teig aus *herten* Eiern hergestellt wird; es ist wohl Verschreibung aufgrund von Augensprung anzunehmen; die ‚Bruchstücke' (Nr. 14) und das ‚Inntal-Kochbuch' verlangen an dieser Stelle *itel ayer* bzw. *eitel[] aier[]*.
Parallelüberlieferung: MH Nr. 119, ‚Inntal-Kochbuch' Nr. 6, ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 75, ‚Bruchstücke' Nr. 14. Das ebenfalls mit dem Namen *Heidenische* (bzw. *heidenisse*) *kůchen* versehene Rezept Nr. 5a im BvgSp weicht im Wortlaut und in den Zutaten (z. B. *gesoten fleisch vnd spec*) so weit von den genannten Handschriften ab, daß es kaum auf die gleiche Vorlage zurückgeführt werden kann.

<14> [*strötzlen* aus *geriben käß vnd aÿer*]
In Rezept <14> wird die Herstellung von kleinen Strietzeln, die wohl als Suppeneinlage zu verwenden sind, beschrieben. – Die handschriftliche Form *sewd* ist durch *knit* zu emendieren, wie ein Vergleich mit der Parallelüberlieferung zeigt, die stets dieses Verb bietet, vgl. MH Nr. 120, ‚Inntal-Kochbuch' Nr. 7, Cgm 384 II, Nr. 65 (= ‚Büchlein' Nr. 53).

<15> [*kalbs haup*]
Kalbskopf galt sicher als Herrenspeise. Das Rezept dafür ist recht verbreitet, enthält aber merkwürdigerweise stets nur diese knappen Angaben über die Zubereitung.
Parallelüberlieferung: MH Nr. 121, Cgm 384 II, Nr. 53 (= ‚Büchlein' Nr. 41), ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 57, ‚Bruchstücke' Nr. 8, ‚Rheinfränkisches Kochbuch' Nr. 29.

<16> [*hirsen leber*]
In Rezept <16> wird beschrieben, wie eine Gallerte aus Hirschleber zubereitet wird. Anders als in der Parallelüberlieferung fehlt hier allerdings die Bezeichnung des Gerichts als Gallerte; vgl. dazu ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 17, Cgm 384 II, 17 (= ‚Büchlein' Nr. 13b). – Es fällt auf, daß in diesem Rezept Roggenbrot verwendet

13 „Eierteig dünn ausgerollt wie eine Oblate, in Schmalz gebacken und dann mit gepfeffertem Honig (flüssig) übergossen; das Gebäck ist ähnlich wie die sog. Kleopatrabrötchen, türkisch *Tulumba*." Vgl. Hepp (1970), S. 209.

wird, obgleich es sich bei Hirschleber um eine Herrenspeise handelt, während Roggenbrot allen zugängliches Alltagsbrot war.[14] Bisher wurde in den Rezepten des Clm 15632 stets *semel* (weißes Brot) als Zutat verlangt, wie man es auch hier erwarten könnte.[15] Keine Erwähnung findet der Vorgang des Steifmachens der Gallerte.

<17> [*sultz* von *rech haut*]
Dieses Rezept beschreibt die Zubereitung einer Sülze aus bzw. mit abgebrühter Rehhaut. Diese Sülze wird auch als ‚Hosennestel-Sülze' bezeichnet, so bei MH Nr. 14, der textlich dem Clm 15632 am nächsten steht; im ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 74 und in der Wolfenbüttler Handschrift Cod. Guelf. 16.3 Aug. 4°, fol. 192^{r}; im ‚Rheinfränkisches Kochbuch' Nr. 15 fehlt dagegen der Name. Der Genuß dieses Gerichts dürfte nach Wiswe „hohe Anforderungen an die Kaufähigkeit stellen".[16]

<18> [*fürheß*]
Das Wort *fürheß* bezeichnet ursprünglich das mit einer Pfefferbrühe bereitete Vordergehäse, d. h. die Vorderteile des Hasen, das sind die Teile, die beim Braten nicht verwendet werden, sondern vorher zum Kochen abgeschnitten werden, Hasenpfeffer, Hasenschwarz, besonders in der Nürnberger Küchensprache (DW IV,I,1,744 s. v. Fürhäs; XII,II,961 s. v. Vordergehäse; 1084 s. v. Vorgehäse; 1171; Schmeller I,745; 1172: hier wird als Beleg unter anderem diese Stelle aus dem Clm 15632,18 zitiert); siehe Glossar. Da dieses ragoutartige Gericht offenbar oft als Einleitung zur Hauptmahlzeit serviert wurde, nahm die Bezeichnung *fürheß*, vielleicht begünstigt durch lautliche Ähnlichkeit mit dem Verb *ezzen* = „essen", wohl schon im 15. Jahrhundert die Bedeutung von Vor-Essen, Vorspeise[17] an und mußte (nach Auskunft der damit bezeichneten Rezepte) keineswegs immer aus Vorderläufen und Innereien des Hasen bestehen. – Parallelüberlieferung: Cgm 384 II, Nr. 14 und 15 (= ‚Büchlein' Nr. 12a und 12b), ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 14 und 15, ‚Bruchstücke' Nr. 5, ‚Rheinfränkisches Kochbuch' Nr. 35.

<19> [*kalbs fleÿsch kügel*]
In diesem Rezept wird die Zubereitung von Kalbfleischklößchen beschrieben. Diese können als frühe Form der heutigen ‚Königsberger Klopse' gesehen werden.[18] Beim Vergleich mit der Parallelüberlieferung fällt auf, daß in keinem anderen Rezept diese

14 „Als Hauptbrotgetreide ist in Deutschland der Roggen anzusprechen, weniger die Weizenarten:" Kühnel (1986), S. 202.
15 Vgl. hierzu Ehlert (1995), S. 12. „Weizenbrot blieb in der Regel den einkommensstarken Schichten vorbehalten, auch in großen Haushalten spielte es nicht die Rolle des normalen Hausbrots", so Schmauderer (1975), S. 46.
16 Wiswe (1970), S. 137.
17 Vgl. auch Danner (1970), S. 125.
18 Ehlert (1995), S. 143.

Speise eingefärbt wird; vgl. MH Nr. 16: dort werden die Fleischklößchen noch einmal geschnitten, nicht so in Clm 15632. In anderen Rezepten dieser Art wird noch eine Soße (*jussel*[19] Cgm 384 II, Nr. 54 [= ‚Büchlein' Nr. 42] und ‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 58) dazu gereicht, nicht so in Clm 15632. Ein weiteres Rezept dieser Art, jedoch mit anderen Zutaten und Arbeitsabläufen, findet sich in den ‚Bruchstücken' Nr. 9.

<20> [*pfeffer* von *rogen*]
Aus dem zunächst in Fladenform gebackenen, anschließend in Würfel geschnittenen und mit Mehl in Öl in einer Pfanne ausgebackenen Rogen soll mit Fischbrühe, Wein, Essig und Gewürz ein Pfeffer hergestellt werden. Auffällig ist dabei, daß zum Abbacken Öl benutzt wird, während in den vorherigen Rezepten dazu stets Schmalz verwendet wurde. Im Mittelalter war die Verwendung von Öl dem Adel und der Oberschicht vorbehalten.[20] Im Vergleich zur Parallelüberlieferung bei MH Nr. 17 ist im Clm 15632 die Auslassung einiger Arbeitsschritte zu beobachten.

<21> [*kalbs lungel*]
In der Parallelüberlieferung wird das Rezept meist unter dem Namen *bůben pfulen*, *bůben pfulwe* (Cgm 384 I, Nr. 1 [= ‚Büchlein' Nr. 11]), *bůbnpfullen* (‚Reichenauer Kochbuch' Nr. 86), *buobenpfulben* (‚Bruchstücke' Nr. 12), *buoben pulbe* (‚Rheinfränkisches Kochbuch' Nr. 40) aufgeführt. Bei den letzten beiden Rezepten wird zusätzlich zur Kalbslunge auch Kalbszunge verwendet; sollte hier eine nicht korrigierte Verschreibung einer Vorlage tradiert worden sein? Nur in MH Nr. 18 fehlt wie im Clm 15632 die Bezeichnung. Clm 15632 ist dabei mit keiner anderen Fassung vollkommen identisch, obgleich zahlreiche wörtliche Übereinstimmungen sowohl mit MH als auch mit Cgm 384 I bzw. dem ‚Reichenauer Kochbuch' zu verzeichnen sind. Unklar bleibt die Aufforderung *vnd pach ein dünß aÿer plat vnd weich dar ein*, die in den anderen Handschriften keine Entsprechung hat; wir interpretieren *weich* als nachgestelltes unflektiertes Adjektiv und verstehen den Satz als Aufforderung, eine Art Rührei mit der kleingeschnittenen Lunge und dem Speck herzustellen.

<22> [*mandel* mit *toter*]
In Rezept <22> wird die Zubereitung einer Art Spiegelei aus Mandelmasse und Eidottern beschrieben. – Parallelüberlieferung: MH Nr. 124; dort wird aber auch der Dotter aus gefärbter Mandelmasse hergestellt; die Übereinstimmung zwischen beiden Rezepten ist also geringer als in den bisher zum Vergleich herangezogenen.

19 „jus, frz. für eine konzentrierte Fleischbrühe zum Färben u. Kräftigen von Suppen und Soßen verwendet", Hopf (1991), S. 113.
20 Vgl. Borst (1983), S. 328.

<23> [*fleÿsch sicher gesoten*]
Rezept <23> fällt in die Rubrik „Küchentips"; bisher ist keine Parallelüberlieferung bekannt. – *so seud es sicher*] die Handschrift hat *so seud es sich*: so kocht es von allein; *sich* ist wohl als Verschreibung für *sicher* anzusehen, wie es der Rezepteingang nahelegt. – Warum bei dieser Garmethode das Fleisch sicher (und vielleicht rascher) gar werden soll, geht aus dem Rezept nicht hervor. Aus physikalischer Sicht könnte das Messing als besserer Wärmeleiter funktionieren. Das heißt, die Hitze kann direkter und effektiver (ohne größeren Energieverlust) an das Fleisch abgegeben werden. Darüber hinaus ist durch das Verwenden von Messing (chemisch: CuZn) beim Kochen unter Umständen eine cytotoxische (bakterientötende) Reaktion denkbar. Das Messing gibt beim Erhitzen sehr geringe Mengen Kupferionen ab. Diese wirken cytotoxisch auf Keime im Fleisch. Insofern würde die Verwendung von Messing beim Kochen durchaus Sinn machen.

<24> [*kastraün fleÿsch*]
Die Bemerkung *so peleÿpt also gantz* bleibt unklar. Möglicherweise soll sie aussagen, daß das Fleisch ganz bleibt oder daß es nicht zerkocht werden soll.

<25> [*aÿer an feẅer sieden* mit *vngeleschtem kalch*]
Rezept <25> gibt wie <23> eine Garanweisung. Hier wird beschrieben, wie man Eier ohne eine direkte Hitzequelle (Feuer) kochen kann. In der Tat wird durch Zugabe von ungelöschtem Kalk zu Wasser eine exotherme Reaktion ausgelöst, die je nach Menge des zugegebenen Kalks ausreichen dürfte, ein Ei zu kochen.[21] Derartige ungewöhnliche Versuche, Speisen zu garen, scheinen einen großen Reiz auf die Kochrezeptsammler ausgeübt zu haben; man findet immer wieder Beispiele dafür, die jedoch nicht voneinander abhängen. J. Werner zitiert folgende Passage aus der Züricher Sammelhandschrift C 101/467 aus dem 15. Jh.: „[...] *Wiltu ein ey braten in einem brunnen, so nim ein tuch vnd tu dar in vngelöste kalk vnd das ey dar in vnd henk es in den brunnen.* [...]".[22] In der Konstanzer Handschrift A I 1, Nr. 10.1 findet sich ein Rezept, nach dem ein Huhn in einem gedeckten Topf in ungelöschtem Kalk gegart wird: *wiltu ain hünlin süden on für vnd on wasser, so nim zwo zinin schüschlen vnd zerschlach daz hůn in fier tail vnd tů daz in die schüsslen. vnd tů schmalcz vnd win vnd salcz dar in, vnd stürz die schuslen über andren vnd mach ainen taig vnd verstrich die schüslen, da mit daz kain tunst dar vs gang, vnd secz die schüsslen vf ainen kalch stain vnd bedek si mit kalch stain vmb vnd vmb, vnd nim win vnd schüt der kalch stain, daz es durch nider rin, so wirt daz hůn gesotten bald.* (Willst du ein Hühnchen ohne

21 CaO (ungelöschter Kalk) + $H_2O \rightarrow Ca(OH)_2$ (Calciumhydroxid) + ΔT (freiwerdende Energie).
22 Mitteilung von J. Werner, in: Alemannia 16, 1888, S. 60 f.

Feuer und Wasser kochen, so nimm zwei Schüsseln aus Zinn und zerteile das Huhn in vier Teile und lege die in die [eine] Schüssel und gib Schmalz und Wein und Salz hinzu, und decke die eine Schüssel mit der andern ab, und mach einen Teig und verklebe damit die Schüsseln [dort wo sie zusammenstoßen], damit kein Dampf herausgeht. Und setz die Schüsseln auf einen Kalkstein und bedecke sie rundherum mit Kalk[stein], und nimm Wein und schütte den [auf] den Kalk[stein], so daß er herunterrinnt; so wird das Huhn bald gekocht.) Das Kochen von Eiern oder anderen Speisen ohne direkte Hitzequelle scheint also in dieser Zeit zumindest als Kuriosität bekannt gewesen zu sein.

<26> [*von reÿß ein gutz pachen*]
Auch dieses Rezept eines Reisgebäcks ist mehrfach überliefert: Michaelbeuern Man. Cart. 81, Nr. 1, Basel D II 30, Nr. 45. Eine ähnliche Version befindet sich unter dem Namen *Ris von Kriechen* bereits im ‚Bůch von gůter spîse' Nr. 5. – Im Unterschied zu den bisher beschriebenen Gerichten wird hier zum Süßen Zucker statt Honig verwendet.[23] In diesem Rezept erscheint außerdem das erste Mal in dieser Handschrift der Hinweis *vnd versaltz nicht*. Gerade an dieser Stelle macht dieser Hinweis nur wenig Sinn, denn es wird überhaupt keine Zugabe von Salz oder Salzigem gefordert. Dennoch ist es in vielen Kochbuchhandschriften üblich, Rezepte mit diesem formelhaften Hinweis abzuschließen.[24]

<27> [*ein gemüeß von aÿer töter*]
Ein ähnliches Rezept findet sich in der Michaelbeuerner Handschrift Man. Cart. 81, Nr. 2, also unmittelbar nach Clm 15632 <26>. Beide Rezepte scheinen also auch schon in einer Vorlage zusammen gestanden haben. – Am Ende steht wieder die Warnung vor dem Versalzen. Interessant ist weiterhin, daß das Eiermus wahlweise mit Zucker oder Honig gesüßt werden kann (vgl. zur Verwendung des Zuckers Rezept <26> sowie Fußnote 22).

<28> [*gefült pirnen* in Eierteig gebacken]
In Klostergärten wurde die Zucht verschiedenster Obstsorten betrieben. Janssen nennt z. B. Apfel-, Birnen-, Pflaumen-, Feigen-, Quitten-, Pfirsich- und eine ganze Reihe weiterer Obstbäume, die in den St. Gallener Gärten gepflanzt wurden.[25] Heimisches Obst gehörte in der Saison sicher in allen Schichten zum alltäglichen Speise-

23 Zucker war im Mittelalter ein teurer Luxusartikel; das übliche Mittel zum Süßen von Speisen war Honig, vgl. Wiswe (1970), S. 142.

24 Da im Mittelalter oft Fleisch durch Einsalzen (Pökeln) haltbar gemacht wurde, konnte auf die neuerliche Zugabe von Salz bei der Verarbeitung des Fleisches meist verzichtet werden. Auch um den starken Salzgeschmack des Fleisches abzuschwächen wurden die Speisen mit anderen Gewürzen regelrecht überwürzt. Vgl. hierzu Wiswe (1970), S. 118.

25 Vgl. hierzu Janssen (1986), S. 227 f.

plan. – Die Aufforderung am Ende des Rezepts: *der mach also so vil du wilt* ist formelhafter Natur und muß nicht unbedingt auf die tatsächliche Menge der herzustellenden Birnen bezogen werden.

<29> [*krapffen* mit *beren fül*]
Wie die Fastenkrapfen in <5> haben auch die hier beschriebenen Krapfen eine Obstfüllung; allerdings werde diese unter Verwendung von Eiern hergestellt, die bis 1491 unter die in der Fastenzeit zu vermeidenden Nahrungsmittel fielen.[26]

<30> [*halbe gefülte aÿer*]
Daß der herausgenommene und zerkleinerte Dotter gelb gefärbt wird, erstaunt und macht darauf aufmerksam, daß das Färben mit Safran vielleicht nicht nur ästhetische, sondern auch diätetische oder medizinische Zwecke verfolgte. – *dar vnder*] ist wohl als Verschreibung für *darin* zu werten.

<31> [*gantze gefülte aÿer*]
Dieses Rezept erinnert in der Art des Gerichts und der Zubereitung an Großeierrezepte (vgl. <7>); dort werden die Eier am Ende allerdings nicht in einer Brühe serviert, sondern am Spieß auf einem Rost gebraten. – Es fällt auf, daß genaue Angaben zum Anbraten des Eigelbs gegeben werden. Insbesondere im Zusammenhang mit anderen Rezepten, bei denen Arbeitsabläufe sehr kurz dargestellt werden, erscheint diese Spezifizierung ungewöhnlich.

<32>, <32 a> [*krapfen oder chuechel* aus *geriben käß, prüe*]
Die Rezepte <32> und <32 a> gehören zusammen: In Rezept <32> wird die Herstellung von Krapfen aus geriebenem Käse beschrieben, in <32 a> die der dazugehörigen Soße. Ein Käsekrapfenrezept wurde in dieser Handschrift bereits unter <12> aufgeführt.

<33> [*gefült kraphen mit äpfelen*]
Das hier angekündigte Rezept zur Herstellung von Krapfen mit Apfelfüllung ist nicht vorhanden. Der Rezeptanfang steht am Ende von Bl. 147^{v}. Das Rezept bricht ohne erkennbaren Grund ab (kein Lagenende). Der Schreiber führt sonst mehrfach ein am Ende einer Seite angefangenes Rezept auf der folgenden Seite weiter, so in <3>, <8>, <12>, <16>, <20>, <31>, <37>, <40>, <42>, <45>, <47>. Denkbarer Grund für das Fehlen der weiteren Ausführungen wäre allenfalls eine hier abbrechende Vorlage. Rezept <33> hätte vielleicht eines wie MH Nr. 82 werden sollen. Dort wird

26 Vgl. Wiswe (1970), S. 87.

eine Apfelfüllung (*Dewericz*) hergestellt, mit der auch Krapfen gefüllt werden können.
Die Reihe der Eierspeisen (<26> bis <32>) wird ab Rezept <34> nicht weitergeführt.

<34> [*galrei von vischen*]
Ein sehr viel weniger ausführliches Fischsülzerezept wurde in dieser Handschrift bereits unter <9> beschrieben. In <34> sollen die im Mörser zerstoßenen und durch ein Tuch abgeseihten Schuppen eines Fisches oder wahlweise Hausenblase, also die (zerkleinerte) Schwimmblase eines störartigen Fischs, als Geliermittel verwendet werden, um eine Sülze von Fischen herzustellen. Für heutige Geschmacksnormen ungewöhnlich ist Zucker als Gewürz für eine Fischsülze.[27]

<35> [*galraÿd* von Hühner-, Schweine- und Kalbsfüßen]
Bei Rezept <35> handelt es sich um ein Grundrezept zur Herstellung von Sülze. Ähnliche Rezepte, in denen beschrieben wird, wie aus Schweinefüßen Gallerte herzustellen ist, sind sehr viel ausführlicher und beschränken sich nicht nur auf die Herstellung des Geliermittels, vgl. MH Nr. 63; Konstanz A I 1 Nr. 8.1. In anderen Rezepten kommt die Anweisung vor, die Gallerte von Kalbsfüßen wie Leim erhärten zu lassen und dann in pulverisierter Form aufzubewahren.[28]

<36> [*all* gebraten an Spießen]
Auffällig ist, daß hier offensichtlich frischer (grüner) Aal verwendet werden soll, denn er soll noch gesalzen werden. Dies wäre bei der Verwendung von (durch Einsalzen) konserviertem Fisch nicht mehr nötig gewesen, sondern dann wäre eher ein Abmildern des Salzgeschmacks zu erwarten gewesen.[29]

<37> [*gemüeß von lungel*]
Das Rezept scheint, besonders was die Zubereitung der Lunge angeht, stark verkürzt: Man erfährt weder, welche Sorte Lunge (Rind, Schwein etc.) verwendet noch wie sie gegart werden soll. Ein ähnliches, aber deutlich längeres Rezept findet sich in der Konstanzer Handschrift A I 1 Nr. 12.1.

---

27 Zu den heute ungewohnten Kombinationen von Süßem und Salzigem sowie zu ungewöhnlichen Würzmischungen in der spätmittelalterlichen Küche vgl. Wiswe (1970), S. 134f.
28 Vgl. Wiswe (1970), S. 145.
29 Die üblichen Konservierungsmethoden von Fleisch und Fisch im Mittelalter waren Pökeln (Einsalzen), Trocknen oder Dörren und Räuchern. Zum Teil wurden mehrere Verfahren auch nacheinander angewandt, um Fleisch haltbar zu machen. Frischfleisch stand nur in den Schlachtmonaten (also im Spätherbst und Winter) zur Verfügung, es sei denn, man verfügte über ausreichend Kapital oder konnte auf Einnahmen in Form von Naturalien zurückgreifen (Klöster, Adlige, etc.). Vgl. Wiswe (1970), S. 145.

<38> [*span väckel*]
Im Rezept <38> wird ein gebratenes Spanferkel angekündigt, aber die Anweisung für die Bereitung einer Eierspeise gegeben. Diese Inkonsequenz ist wohl auf einen Abschreibfehler (Augensprung oder falsche Anordnung der Lagen der Vorlage) zurückzuführen.[30]

<39> [*leber saltz* von jungem Schwein]
Auffällig ist hier, daß die Leber vor der Verarbeitung nicht gekocht, sondern offenbar roh verarbeitet wird. Sollte der Schreiber einen Arbeitsgang ausgelassen haben?

<40> [*salsen In dem maÿ*]
In Rezept <40> geht es um eine „Mai-Soße", die ihren Namen der Tatsache verdankt, daß die Kräuter, aus denen sie besteht, im Mai gesammelt und getrocknet werden sollen, damit sie dann das ganze Jahr über zur Verfügung stehen.[31] Zu diesen Kräutern gehört auch Pfefferkraut, das in Kräutergärten angebaut wurde und oftmals in Ermangelung echten Pfeffers Verwendung fand[32]; es wurde besonders wegen seiner verdauungfördernden Wirkung sehr geschätzt.[33] – Parallelüberlieferung: Cgm 811 Nr. 3, Brixen J 5 (no. 125) Nr. 35, Basel D II 30 Nr. 5; diese drei Handschriften nennen zusätzlich Salbei; und sie bezeichnen die Mangoldblätter als *piessen pleter* (Cgm 811, Brixen) bzw. *pissen pletter* (D II 30); sie verwenden also das bairische Wort (vgl. DW I,1245 s. v. Beete), während Clm 15632 das (gemein-)hochdeutsche Wort Mangold bietet.

<41> [*salsen von wein trauben*]
In Rezept <41> wird die Herstellung einer säuerlichen Soße aus Weintrauben oder Äpfeln beschrieben, die in der Parallelüberlieferung meist den Namen *agraz* (BvgSp Nr. 32a) oder *agrest* (Cgm 811, Nr. 1) trägt. Nur im sog. ‚Königsberger Kochbuch' Nr. 41 fehlt, wie im Clm 15632, die Bezeichnung. Während der älteste Textzeuge, das ‚Bůch von gůter spîse', die Soße als Beigabe zu *scheffinen braten* empfiehlt, haben die späteren übereinstimmend *saf(f)tigen praten*; es ist also anzunehmen, daß diese

30 Allerdings weist Wiswe im Kapitel „Merkwürdiges aus alten Kochbüchern" auf ein Rezept bei Franz de Rontzier (1598) hin, in dem empfohlen wird, „ein Spanferkel mit Zucker und Zimt zu bestreuen"; Wiswe (1970), S. 137. Ob es sich bei dem Rezept im Clm 15632 um die Relikte eines solchen Rezepts handelt, kann aufgrund von dessen Kürze allerdings nicht mehr festgestellt werden.
31 Vgl. Hepp (1970), S. 212.
32 Vgl. Wiswe (1970), S. 82.
33 Vgl. Küster (1987), S. 43.

(nicht recht sinnvolle) Abweichung von der ursprünglichen Quelle relativ früh entstanden und von da an weiter tradiert worden ist. Auch die Alternive, der zerkleinerten Früchte mit Wein oder Essig zu vermischen, wird nur von den späten Handschriften geboten und scheint daher eine Hinzufügung zu sein, die ebenfalls relativ früh erfolgte. Die Fassung des ‚Königsberger Kochbuchs' schließt sich mit der des Clm 15632 nicht nur durch das Fehlen der Soßenbezeichnung, sondern auch dadurch enger zusammen, daß unter den Gerichten, zu denen die Soße als Beigabe empfohlen wird, die Hühner fehlen. In der Königsberger Handschrift fehlt allerdings auch noch die Anweisung *vnd thue den safft dar auß*.

<42> [*latwäring von weÿchselen*]
Als Latwerge wird ein eindedicktes Fruchtmus bezeichnet, das hier aus Weichselkirschen hergestellt. wird. Es konnte auch so stark eingedickt werden, daß man es in kleine Stücke schneiden und als Konfekt anbieten konnte.[34] – Parallelüberlieferung: Cgm 811 Nr. 4, ME Nr. 1, Basel D II 30, Nr. 1 (dort wie bei ME allerdings unter dem Namen *salsse von weichselen* und unter Hinzufügung von *negel(l)ein*). Ansonsten stimmen die Rezepte mit Clm 15632 weitgehend überein. – Interessant an diesem Rezept ist, daß der Schreiber genaue Anweisung über die Art des Garens gibt. Er nennt die Gegenstände (Kessel und Dreifuß), mit deren Hilfe die Zubereitung erfolgt.

<43> [*latwäring von weinperen*]
Das Rezept beschreibt die Herstellung eines weiteren Fruchtmuses, diesmal mit Weintrauben.
Parallelüberlieferung: Basel D II 30, Nr. 7, nahezu identisch. Im ‚Mittelniederdeutschen Kochbuch' findet sich auch ein sehr viel längeres Rezept, das Weinbeerenmus beschreibt (Nr. 1), in dem jedoch zur Zubereitung völlig andere Zutaten verwendet werden.

<44> [*eingemacht kraut*]
In Rezept <44> geht es um die Herstellung eines eingekochten Weißkohls, bei dem Honig und Anis als ungewöhnliche Gewürzbeigaben auffallen. – Parallelüberlieferung: ‚Königsberger Kochbuch' Nr. 31.

<45> [*pachens von apphel von vierlaÿ varb*]
Das Färben von Speisen war in der mittelalterlichen Küche beliebt. Dabei wurde Gelbfärbung durch Safran, Rot durch den Saft roter Beete, Grün durch Petersilie,

34 Ehlert (1995), S. 200; vgl. auch Wiswe (1970), S. 57.

Blau durch Kornblumen und Braun z. B. durch die Beigabe von Lebkuchen erzeugt.[35] – Parallelüberlieferung: ‚Königsberger Kochbuch' Nr. 4, Basel D II 30 Nr. 8.

<46> [*kächel mueß von krebsen*]
In Rezept <46> liegt der in Clm 15632 seltene Fall vor, daß der Name des Gerichts im Rezept genannt wird: *kächel mueß* wird dieses Krebsgericht nach dem Gefäß genannt, in dem es zubereitet wird (ohne daß dieses Gefäß allerdings im folgenden noch erwähnt würde). Die Bezeichnung ist zudem irreführend, denn ein ‚Kachelmus' besteht eigentlich aus Rahm, Butter, Eiern und Mehl, die verrührt und in einem Tiegel gebacken werden[36], vgl. etwa auch MH Nr. 32. – Ein dem Clm 15632 <46> ähnliches Rezept findet sich in Basel D II 30, Nr. 18; dort wird das Gefäß mit dem Namen *rendel* = „flacher Küchentiegel oder flache Milchschüssel"[37] bezeichnet. Beide Rezepte unterscheiden sich auch darin, daß es in Clm 15632 am Beginn heißt: *so schell die krepsen*, in Basel D II 30 dagegen: *seudt dy krebsz*. Beides erscheint sinnvoll, wobei in Clm 15632 die Krebse nicht gekocht werden. Beide Schreiber scheinen also einen in ihrer Vorlage noch bezeichneten, jeweils anderen Arbeitsschritt ausgelassen zu haben. – Im ‚Mittelniederdeutschen Kochbuch' Nr. 22 liegt ebenfalls ein Rezept vor, welches die Herstellung eines Krebsmuses beschreibt; in diesem Rezept findet sich jedoch keinerlei wörtliche Übereinstimmung. Es kann nur von einem ähnlichen Prinzip der Arbeitsabläufe und der Zutaten gesprochen werden.

<47> [*Meÿchsischen kuechen zw einer herren schüssel*]
In Rezept <47> wird die Zubereitung einer Art Eierkuchen beschrieben, der offenbar als Herrenspeise gereicht wird. Das unverständliche Wort *Meÿchsischen* scheint Verschreibung für *meÿsch(en)* = „zum Mai gehörig" zu sein; das legt jedenfalls die Parallelüberlieferung nahe: ME Nr. 9 hat *meyschen kuchenn*; das zweite übereinstimmende Rezept, Basel D II 30, Nr. 20, führt den Namen nicht, hat dagegen aber den Zusatz *zu einer herrren schussel*, der bei ME fehlt.

<48> [*putter milch* von Eiern, Milch und Butter]
In Rezept <48> wird eine Art Butter-Crème-Speise beschrieben, die offenbar als Beilage gereicht werden soll. Da Gewürzangaben fehlen, läßt sich über die Geschmacksrichtung nichts aus dem Rezept entnehmen.

35 Vgl. Wiswe (1970), S. 104.
36 Hopf (1991), S. 113.
37 Vgl. Hopf (1991), S. 164 s. v. *reindel*.

<49> [*stockvisch plew*]
Die Bezeichnung „Stockfisch blau" für dieses Fischgericht aus getrocknetem Fisch hat nichts mit der heutigen Bezeichnung „blaukochen" zu tun, die stets die Zubereitung schlachtfrischer Fische meint und auf die Blaufärbung bezogen ist, die der Schleim der Fischhaut beim Kochen annimmt[38], was durch leichtes Säuern befördert wird. – Dieses Gericht ist ein sehr gewöhnliches Gericht. Es findet sich auch in einem Speiseplan für ein „Nachtmahl der Bauern am Fasttag" aus Marx Rumpolts Kochbuch (1581): „6. Gang Stockfisch mit Zwiebeln und Milch gekocht, fein weiß mit Butter."[39]

<50 und 50 a> [*wein muß*]
Das am Ende von fol. 150^{v} begonnene Rezept für ein Weinmus ist mehrfach durchgestrichen und wird 150^{v} in einer ausführlicheren Fassung neu begonnen. – Ungewöhnlich an diesem Rezept sind die zum Teil recht genauen Mengenangaben: Die Zahl der Eier und die Menge Wein (1 Trinken[40]) wird genau genannt. Nicht weiter spezifiziert werden allerdings die Gewürze. – Ein ähnliches, jedoch erheblich kürzeres Rezept findet sich im ‚Inntal-Kochbuch' Nr. 53, bei dem auch die Mengenangaben nicht mit denen des Clm 15632 übereinstimmen.

<51> [*pachen krewssen*]
Wie in <50 a> wird auch hier die Zahl der Eier genau bestimmt.

<52> [*arbas praten*]
In Rezept <52> wird die Zubereitung eines Bratens aus Erbspüree beschrieben. Auch hier wird die Menge der Eier angegeben, ebenso wie die Menge der Butter, die so groß sein soll wie ein Entenei; der Schreiber hat hier das zunächst geschriebene *ganns.aÿe* in *enten aÿe* gebessert. Ein auf den ersten Blick ähnliches Rezept findet sich im ‚Inntal-Kochbuch' Nr. 50; dort wird der aus gekochten Erbsen geformte (Schein-)Braten jedoch nicht mit Fisch gespickt. Auch sind die Mengenangaben unterschiedlich (Clm 15632 nennt zehn Eier, im ‚Inntal-Kochbuch' werden nur sechs angegeben), und wo das ‚Inntal-Kochbuch' *smalcz* verlangt, fordert Clm 15632 *butter*. Weiterhin erläutert Clm 15632 in diesem Fall die einzelnen Arbeitsschritte ausführlicher. Ein ähnliches Rezept in Basel D II 30 Nr. 9 bietet keine wörtlichen Übereinstimmungen.

38 Vgl. Lexikon der Küche. Von Richard Hering (1993), S. 829.
39 Wiswe (1970), S. 88.
40 Vgl. Glossar.

<53> [*vor pachen*, Straubenteig]
Eine genaue Zuordnung des Rezepts scheitert daran, daß Teile des Rezepts fast nicht lesbar sind und in ihrer Kombination keinen rechten Sinn ergeben. Im folgenden Rezept <53 a> wird eine Füllung beschrieben, die offenbar zu diesem Rezept gehört.

<53 a> [Füllung zu <53> mit Apfel, Petersilie, Anis, Lorbeer]
Das Rezept schließt unmittelbar an das vorhergehende an, *Item ...* steht in gleicher Zeile hinter [...] *hofflich ab.* – In diesem Rezept wird offenbar eine Füllung zum vorangegangenen Straubenteig beschrieben. Das Wort *vor* ist nicht zweifelsfrei zu entziffern; es könnte auch *ror* heißen; doch erscheint *vor* als Bezug auf den in Rezept <53> erwähnten Teig sinnvoller.

<54> [*Czogens pachen* von Eiern]
In Rezept <54> wird die Zubereitung eines von beiden Seiten gebratenen (Spiegel-) eis beschrieben. Ungewöhnlich ist die Aufzeichnung eines Rezepts für ein so einfaches Gericht.

<55> [*leinen taÿgel*]
Rezept <55> ist unklar. Hier soll ein Backteig aus drei Eiern hergestellt werden. Dieser wird zerschnitten und wieder zusammengesetzt und in Schmalz gebacken.

<56> [*groß aÿe*]
Das in Rezept <55> vorgeführte Gericht gehört zur Kategorie der Schaugerichte: beschrieben wird die Zubereitung eines Rieseneis; daher sind Mengenangaben erforderlich. Es werden von 20 oder 30 Eiern das Eiweiß und die Dotter getrennt. Die Dotter werden gewürzt und in einer kleinen Blase (z. B. Schweinsblase)[41] hart gekocht. Das gesamte Eiweiß soll in einer größeren (Schweins-)blase offenbar zunächst nur soweit gegart werden, bis es zu stocken beginnt; dann wird das aus der kleinen Blase entfernte große Eigelb eingefüllt und das Riesenei vollends fertiggegart. – Parallelüberlieferung: ‚Mittelniederdeutsches Kochbuch' Nr. 20; das dort aufgezeichnete Rezept ist allerdings wesentlich ausführlicher, beschreibt aber im wesentlichen das gleiche Gericht; Cod. Guelf. 78.1 Aug. 2°, fol. $19^{r/v}$ (= Nr. 8), Cod. Guelf. 16.3 Aug.°, fol. $188^{v}/189^{r}$ (= Nr. 4); Cpg 551, fol. 195^{v} (= Nr. 62), $204^{r/v}$ (= Nr. 37; nur der Anfang erhalten); Cpg 676, fol. $53^{r/v}$ (= Nr. 62)[42]; Basel D II 30,

41 Wiswe (1970), S. 101.
42 Vgl. Wiswe (1970), S. 101; die dort in den Fußnoten 47–49 gemachten Angaben zur Lokalisierung der Rezepte in den Handschriften Cod. Guelf. 78.1 Aug. 2°, Cod. Guelf. 78.1 Aug. 4° und Cpg 551 sind entsprechend unseren Angaben zu korrigieren.

Nr. 52. Auch das Rezept *von ainem abenteurigen aÿe* bei MH Nr. 260 beschreibt dasselbe Gericht, allerdings ebenfalls ohne wörtliche Übereinstimmung zu bieten; und die Wiener Handschrift Cod. Vind. 5486, fol. 87^{v} (= Nr. 58) führt ein ähnliches Rezept.

2.6.4.2. Die Kochrezeptsammlung des Clm 15632 im Kontext der spätmittelalterlichen Kochrezeptüberlieferung

Durch Überlieferungsgemeinschaft ist die Handschrift Clm 15632 mit wenigstens 18 spätmittelalterlichen Kochrezeptsammlungen verbunden, darunter insbesondere mit dem Kochbuch des Meister Hans (20 gemeinsame Rezepte), mit dem ‚Reichenauer Kochbuch' (15) und seiner Schwesterhandschrift, dem Cgm 384 (= sogenanntes ‚Alemannisches Büchlein von guter Spise', 15), sowie mit dem ‚Rheinfränkischen Kochbuch' (13). Mit der Basler Handschrift D II 30 teilt der Clm 15632 immerhin noch 9 Rezepte, mit dem ‚Inntal-Kochbuch' 7, mit dem sogenannten ‚Königsberger Kochbuch' und der Konstanzer Handschrift A I 1 je 4, mit dem ‚Bůch von gůter spîse', dem Cgm 811 und der Michaelbeuernen Handschrift Man. Cart. 81 je 3, mit dem Kochbuch des Meister Eberhard 2 und mit der Brixener Handschrift eines. Sechs Rezepte zeigen Ähnlichkeiten mit solchen aus dem ‚Mittelniederdeutschen Kochbuch'. Vor allem zu Beginn der Handschrift zeigen sich kleine Blöcke von bis zu fünf Rezepten, die der Clm 15632 mit anderen Kochbüchern teilt. So finden sich von Rezept <1> bis <5>, <7> und <11> bis <15> deutliche Übereinstimmungen mit den jeweiligen Rezepten im MH (Nr. 110 bis 114, Nr. 115, Nr. 117 bis 121). Die Rezepte <11> bis <14> kommen in dieser Reihenfolge zugleich auch im ‚Inntal-Kochbuch' (Rezepte Nr. 4 bis 7) vor. Die Rezepte <19> bis <21> stimmen in dieser Reihenfolge überein mit MH Nr. 16 bis 18. Während also die Überlieferungsgemeinschaft zwischen dem Clm 15632 und Meister Hans bzw. dem ‚Inntal-Kochbuch' aus kleinen Blöcken aufeinanderfolgender Rezepte besteht, sind die Übereinstimmungen zwischen dem Clm 15632 und den anderen Handschriften jeweils punktuell; nur in einem Fall folgen zwei Rezepte in beiden Handschriften aufeinander[43], und unter den ersten fünf Rezepten des Clm 15632 tauchen die ersten drei Rezepte des ‚Rheinfränkischen Kochbuchs' in umgekehrter Reihung auf.[44]

Diese Überlieferungsgemeinschaften sprechen dafür, daß diese Handschriften gemeinsame Vorlagen hatten. Durch diese Beobachtungen wird die in der neueren Forschung dominierende Auffassung gestützt, daß mittelalterliche Kochbücher nicht durch das Zusammentragen mündlich überlieferter Rezepte zustande kamen, son-

43 Clm 15632 <12>, <13> und ‚Rheinfränkisches Kochbuch' Nr. 41, 42.

44 Clm 15632 <1> = ‚Rheinfränkisches Kochbuch' Nr. 3; Clm 15632 <4> = ‚Rheinfränkisches Kochbuch' Nr. 2; Clm 15632 <5> = ‚Rheinfränkisches Kochbuch' Nr. 1.

dern überwiegend auf schriftlichen Quellen beruhen.[45] Die zahlreichen, punktuellen meist wörtlichen Übereinstimmungen mit einer großen Anzahl weiterer Kochrezeptsammlungen weist in dieselbe Richtung. Selbst die Tatsache, daß sich im ‚Mittelniederdeutschen Kochbuch' eine Reihe von Rezepten findet, die jeweils ähnliche Gerichte wie in Clm 15632, nur meist sehr viel ausführlicher, beschreiben, dabei aber keinerlei wörtliche Übereinstimmungen aufweisen, könnte als Indiz für schriftliche Tradierung gewertet werden: bei der Übertragung vom Hd. ins Nd. oder umgekehrt sind die Gerichtnamen weitgehend erhalten geblieben, während die Beschreibung der Arbeitsvorgänge übersetzungsbedingten Modifikationen unterlag; vgl. ‚Mittelniederdeutsches Kochbuch' Nr. 1 (Weinbeerenmus) mit Clm 15632,<43>, Nr. 20 (Großes Ei) mit Clm 15632,<55>, Nr. 21 (Gebackene Milch) mit Clm 15632,<8>, Nr. 22 (Rotes Mus von Milch und Krebsen) mit Clm 15632,<11> bzw. <46>, Nr. 32 (Halbe gefüllte Eier) mit Clm 15632,<30>. Bemerkenswert ist insgesamt, daß die Menge der Parallelüberlieferungen gegen Ende der Handschrift deutlich abnimmt.

2.6.4.3. Ordnungsprinzipien und sozialgeschichtliche Zuordnung der Handschrift

In der Reihung der Rezepte der Handschrift Clm 15632 lassen sich gewisse Ordnungskriterien erkennen, die allerdings nicht immer streng befolgt werden. Von <1> bis <14> handelt es sich mit einer Ausnahme (<6> Senfrezept) um Fastenspeisen.[46] Dabei finden sich einige Rezepte, die sicher nicht an jedem Fastentag zubereitet worden sind und eher eine besondere Abwechslung im Speiseplan darstellen. Diese weisen auf die Essensgewohnheiten eines sozial höhergestellten Personenkreises hin (<1> und <2> als Imitation verbotener Speisen, <5> wegen der Verwendung von teuren importierten Feigen).

Die Rezepte <15> bis <21> (Ausnahme <20>, Fisch) lassen sich als Fleischspeisen charakterisieren. In dreien davon (<15>, <19> und <21>) werden das Fleisch oder die Innereien vom Kalb verarbeitet. Der Genuß von Kalbfleisch war sicher nur den Oberschichten möglich und war wohl meist an besondere Anlässe gebunden.[47] Ebenso waren Wildgerichte (<16> Hirschleber, <17> Rehhautsülze) der Oberschicht vorbehalten, da nur dieser das Jagdprivileg zustand.

---

45 Vgl. dazu Ehlert: Mündlichkeit und Schriftlichkeit (1997).

46 Fastenspeisen in dem Sinn, daß hier auf den Verzehr von Fleisch verzichtet wird. Denn bis 1491 waren auch Eier, Milch und Milchprodukte in der Fastenzeit nicht erlaubt. Inwieweit dies aber überall streng angewendet wurde, bleibt dahingestellt. Vgl. Wiswe (1970), S. 87.

47 Vgl. Wiegelmann (1967), S. 31. Auch mußte man sicher abwägen, ob nicht ein ausgewachsenes Rind profitabler ist (Milchprodukte), als ein kurzer Genuß von besonders zartem Fleisch. Auf der anderen Seite mußten auch die Kosten der Viehhaltung vor allem im Winter berechnet werden. Vgl. hierzu bei Schmauderer (1975,) S. 76 f. Diese Kosten konnten nun wieder durch Schlachten in Bezug auf den Bedarf an Winterfutter gesenkt werden. Vgl. Rumm-Kreuter (1990), S. 263.

Bei den Rezepten <22> bis <25> kann kaum ein Ordnungsprinzip angenommen werden. Hier sind ein Mandelrezept <22>, eine Garanweisung <23>, ein stark verkürztes Hammelrezept <24> und ein weiterer Küchenkniff <25> nacheinander aufgelistet. Ab Rezept <26> erscheint wieder eine gewisse Ordnung: <26> bis <32a> sind Eierspeisen, die auch als Fastenspeisen gelten, selbst wenn dies nicht ausdrücklich hervorgehoben wird. Unter diesen Eierspeisen lassen sich <26> bis <29> genauer als Süßspeisen qualifizieren. Rezept <33> (Apfelkrapfen) ist nicht vollständig. Die Reihe der Eierspeisen (<26> bis <32>) wird ab Rezept <34> nicht weitergeführt.

Bei den Rezepten <34> bis <39> ist dagegen kein Ordnungsprinzip zu erkennen. Der Schreiber hat zwar dem Rezept <34> (Galrei von Fischen) die Zubereitung eines Grundstoffes für Sülze folgen lassen <35>. Und Rezept <36> (Aal) scheint die Reihe der Sülzen von Fischen fortzusetzen (<34>). Das Fleischrezept <37> ist stark verkürzt, scheint aber das Interesse des Schreibers auf sich gezogen zu haben. Hier folgen das seltsam anmutende Spanferkel (<38>) und ein weiteres Schweinefleischrezept, bei dem auch tatsächlich Schweinefleisch verarbeitet werden soll <39>. Bei diesen beiden Rezepten wird der Schreiber vermutlich nach gleichen Grundzutaten vorgegangen sein.

Die Rezepte <40> und <41> beschäftigen sich (wiederum) mit der Herstellung von Sülzen. Daran schließen zwei Rezepte mit Fruchtmus an (<42> und <43>). Für die Abfolge der Rezepte <44> bis <46> (eingemachtes Kraut, gefärbter Apfel, Krebsmus) ist erneut kein Ordnungskriterium zu erkennen.[48] Bei den Rezepten <47> bis <56> werden Eier oder Milch als Zutaten verwendet.

Ansatzweise lassen sich im Clm 15632 also Ordnungsprinzipien erkennen, nach denen in der ‚Küchenmeisterei', dem ersten gedruckten Kochbuch, im Gegensatz zu den älteren handschriftlichen Kochbüchern, die meist recht unsystematisch zusammengestellt erscheinen, die Gerichte angeordnet werden: 1. Fastenspeisen, 2. Fleischspeisen, 3. Eierspeisen, 4. Sülzen (Gallerte), Senf und Latwergen.[49] Allerdings wird im Clm 15632 bemerkenswerterweise in keinem Rezept darauf hingewiesen, daß das darin beschriebene Gericht besonders als Fastenspeise geeignet sei.

Wie in mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Kochbüchern üblich, fehlen auch im Clm 15632 Mengenangaben weitgehend.[50] Erst der letzte Schreiber (ab <49>) nennt zumeist die Anzahl der verwendeten Eier. Da sich für die Rezepte ab <49> auch kaum vergleichbare Rezepte finden, könnte man diesen Schreiber vielleicht als

48 In der ‚Küchenmeisterei', dem ältesten gedruckten Kochbuch, werden unter Eierspeisen auch „Suppen, Speisen aus kleingehacktem Fleisch, gebackenes Obst und ‚krautessen'" aufgeführt, zu deren Herstellung stets Eier verwendet werden. Feyl (1963), S. 14.

49 Vgl. Ehnert (Hg.): Kuchenmeysterey (1981); ferner Wiswe (1970), S. 20.

50 Bis auf <12>, <13> *halb als vil;* in <39> wird die Zahl der Eier auf sechs oder acht festgelegt; in <43> werden sechs Tage zum Abkühlen genannt; in <44> wird das Verhältnis von Senf und Honig mit 2:3 beschrieben.

praxisnäheren Kompilator beschreiben, der sich mit der Aufzeichnung der Rezepte eine Gedächtnisstütze schafft.

Erstaunlich allgemein gehalten sind die meisten Aussagen zum Würzen. Allerdings werden diverse Küchenkräuter wie Petersilie oder Pfefferkraut erwähnt, welche die Existenz eines gut sortierten Kräutergartens voraussetzen, aus dem auch andere Gewürzkräuter (z. B. wilde Nelken, wilder Salbei) gewonnen werden konnten. Solche Kräutergärten fanden sich unter anderem auch in Klöstern. Auch die Verwendung von verschiedenen Obstsorten in den beschriebenen Rezepten ist für Klöster nicht untypisch. Denn viele Klöster bemühten sich um die Züchtung verschiedener Obstsorten. Diese Klöster verfügten auch meist über die nötigen Einkünfte, um sich auch mit exotischeren Gewürzen (Pfeffer, Safran, Anis etc.) und diversen anderen teuren Zutaten (Feigen, Mandeln, Trauben, Wein, soweit sie diese nicht selbst anbauten) versorgen zu können.[51]

Die ansatzweise inhaltliche Anordnung der Rezepte nach fasten- und Fleischspeisen, das Vorhandensein auch von Gerichten aus der „Herrenküche" neben einfachsten Speisen wie dem Spiegelei <54>, die (wenn auch nur gelegentliche) Erwähnung von exotischen Gewürzen wie Safran oder Ingwer, das Auftreten verschiedener Obstsorten und nicht zuletzt das Ausschreiben offenbar mehrerer Quellen, – all dies erlaubt es, die Kochrezeptsammlung des Clm 15632 in einem Kloster anzusiedeln, also z. B. in Rott am Inn, einem der ersten bekannten Verweilorte der Handschrift, aus dem vielleicht auch die Kochrezept-Eintragungen in die aus dem Besitz des Pfarrers Ulrich Wülfing nach Rott gelangte Handschrift stammen. Allerdings will zu dieser denkbaren Zuordnung das völlige Fehlen von Hinweisen auf Fastenspeisen nicht passen; sollten sich die Schreiber vornehmlich aus Quellen bedient haben, in denen diese Unterscheidung nicht explizit vorgenommen wurde, und waren sie nicht selbständig genug, um sie eigens hinzuzufügen? Oder sollte die Sammlung doch andernorts entstanden und in die Handschrift eingefügt worden sein?

Besonders anzumerken ist zudem, daß das Kochbuch des Clm 15632 eine der wenigen Kochrezeptsammlungen ist, die nicht im Kontext medizinischer oder diätetischer Anweisungen überliefert wird.

Es folgt eine Tabelle mit den Angaben zur Parallelüberlieferung zum Clm 15632.

51 Vgl. Fischer (1929), S. 145.

Clm 15632	MH Basel AN V 12	Donaueschingen 793	Cgm 384	Cgm 811	Karlsruhe Aug. Pap. 125	Berlin Ms. Germ. fol. 244	Nürnberg Germ. Nat. 20291	Basel D II 30	Königsberg (ed. Gollup)	Konstanz A I 1	BvgSp München (UB) 2° Cod. Vis. 731 (cim 4)	Bressanone J5 (n°125)	Michaelb. Ms. Cart. 81	ME Augsburg III. 1.2°43	Mnd. Kochbuch 1213 Helmst.
<1> rep huon aus vischen	<110>		<33>		<35>	<3>									
<2> rech praten aus visch	<111>												<7>		
<3> Mandelziger	<112>		<57>		<61>		<1>				<71>				
<4> fladen mit rogen	<113>		<66>			<2>									
<5> krapffen mit nuß keren vnd veÿgen	<114>		<64>		<77>	<1>									
<6> guten seniff	<12>		<1,12>			<99>		<17>							
<7> Krosseier	<115>		<68>			<47>	<15>	<50>	<32>	<18.2>					
<8> Gebratene Milch	<33>	<3>	<45>		<48>	<20>				<9.1>					<21>
<9> visch in wein, wasser vnd essich gesotten					<67>										
<10> essich, hönig, leczelten gesotten						<55>									
<11> gemüeß von krebssen	<117>	<4>	<44>		<46>	<6>									<22>
<12> Krapfen mit geriben käß als hüeff eÿsen	<118>	<5>	<63>		<76>	<41>									
<13> pfanczelten von herten aÿeren	<119>	<6>			<75>	<42>	<14>								
<14> strötzlen aus geriben käß vnd aÿer	<120>	<7>	<65>		<78>										

Clm 15632	MH Basel AN V 12	Donaueschingen 793	Cgm 384	Cgm 811	Karlsruhe Aug. Pap. 125	Berlin Ms. Germ. fol. 244	Nürnberg Germ. Nat. 20291	Basel D II 30	Königsberg (ed. Gollup)	Konstanz A I 1	BvgSp München (UB) 2° Cod. Vis. 731 (cim 4)	Bressanone J5 (n°125)	Michaelb. Ms. Cart. 81	ME Augsburg III. 1.2°43	Mnd. Kochbuch 1213 Helmst.
<15> kalbs haup	<121>		<53>		<57>	<29>	<8>								
<16> hirsen leber			<17>		<17>										
<17> sultz von rech haut	<14>				<24>	<15>									
<18> fürheß			<14, 15>		<14, 15>	<35>	<5>								
<19> kalbs fleÿsch kügel	<16>		<54>		<58>		<9>								
<20> pfeffer von rogen	<17>														
<21> kalbs lungel	<18>		<1,1>			<86>	<40>	<12>							
<22> mandel mit toter	<124>														
<23> fleÿsch sicher gesoten															
<24> kastraün fleÿsch															
<25> aÿer an fewer sieden mit vngeleschtem kalch															
<26> von reÿß ein gutz pachen								<45>			<5>		<1>		
<27> ein gemüeß von aÿer töter													<2>		
<28> gefült pirnen in Eierteig gebacken															
<29> krapffen mit beren fül															
<30> halbe gefülte aÿer															<32>
<31> gantze gefülte aÿer															

Clm 15632	MH Basel AN V 12	Donaueschingen 793	Cgm 384	Cgm 811	Karlsruhe Aug. Pap. 125	Berlin Ms. Germ. fol. 244	Nürnberg Germ. Nat. 20291	Basel D II 30	Königsberg (ed. Gollup)	Konstanz A I 1	BvgSp München (UB) 2° Cod. Vis. 731 (cim 4)	Bressanone J5 (n°125)	Michaelb. Ms. Cart. 81	ME Augsburg III. 1.2°43	Mnd. Kochbuch 1213 Helmst.
<32> kraphen oder chnechel aus geriben käß															
<32a> prüe zu <32>															
<33> gefült kraphen mit äpfelen															
<34> galrei von vischen															
<35> galraÿd von Hühner-, Schweine- und Kalbfüßen	<63>									<8.1>					
<36> all gebraten an Spießen															
<37> gemüeß von lungel											<12.2>				
<38> span väckel															
<39> leber sultz von jungem Schwein															
<40> salsen In dem maÿ	<164>			<3>				<5>				<35>			
<41> salsen von wein trauben				<1>					<30>		<32a>				
<42> latwäring von weÿchseln				<4>				<1>						<1>	
<43> latwäring von weinperen								<7>							<1>
<44> eingemacht kraut									<31>						
<45> pachens von apphel von vierlaÿ varb								<8>	<4>						

Clm 15632	MH Basel AN V 12	Donaueschingen 793	Cgm 384	Cgm 811	Karlsruhe Aug. Pap. 125	Berlin Ms. Germ. fol. 244	Nürnberg Germ. Nat. 20291	Basel D II 30	Königsberg (ed. Gollup)	Konstanz A I 1	BvgSp München (UB) 2° Cod. Vis. 731 (cim 4)	Bressanone J5 (n°125)	Michaelb. Ms. Cart. 81	ME Augsburg III. 1.2°43	Mnd. Kochbuch 1213 Helmst.
<46> kächel mueß von krebsen								<18>							<22>
<47> Meÿchsischen kuechen zw einer herren schüssel								<20>						<9>	
<48> putter milch von Eiern, Milch und Butter															
<49> stockvisch plew															
<50 a> wein muß		<53>													
<51> pachen krewssen															
<52> arbas praten		<50>													
<53> vor pachen, Straubenteig															
<53 a> (Füllung zu <53>)															
<54> Czogens pachen, Eier															
<55> leinen taÿgel zu <54>	<260>							<52>							
<56> groß aÿe															<20>

3. Gesamtkommentar

3. Gesamtkommentar

Überblickt man die hier edierten Kochrezeptsammlungen aus den Münchner Handschriften Cgm 349, 384, 467, 725, 811 und Clm 15632, so treten Gemeinsamkeiten und Unterschiede deutlich vor Augen. Gemeinsam ist den Kochrezeptsammlungen der genannten Handschriften vor allem ihre Entstehungszeit und, in einem nicht zu eng gefaßten Sinne, auch ihr Entstehungsraum. Die Unterschiede liegen in der Mitüberlieferung, im primären Gebrauchsinteresse, soweit dies erschließbar ist, und in der überlieferungsgeschichtlichen Einbindung der Rezepte.

Gemeinsamkeiten

Betrachten wir zunächst die Gemeinsamkeiten: Alle Kochrezeptteile der Handschriften entstammen dem 15. Jahrhundert, die der deutschen Handschriften sind allesamt in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts anzusiedeln. Alle Kochrezeptsammlungen wurden im süddeutschen Raum in oberdeutschem Sprachstand aufgezeichnet; vier Sammlungen (Cgm 349, 467, 725 und Clm 15632) lassen sich nach ihrer Schreibsprache und zum Teil auch nach ihrer Provenienz im östlichen Süddeutschland, also im bairischen Sprachraum, lokalisieren, während zwei Sammlungen dem südwestdeutschen Bereich angehören: Cgm 384 entstammt dem alemannisch-schwäbischen Grenzraum, Cgm 725 ist ostschwäbisch. Nach zeitlicher und räumlicher Herkunft stimmen die Sammlungen also mit dem Gros der bislang bekannten Kochrezepthandschriften überein.

Unterschiede

1. Die Mitüberlieferung

Was die Merkmale angeht, welche die vorliegenden Kochrezeptsammlungen voneinander unterscheiden, so fällt auf, daß vier von ihnen in Sammelhandschriften integriert sind, deren Mitüberlieferung einen deutlichen medizinisch-diätetischen Themenschwerpunkt aufweisen: Cgm 349, 384, 467 und 725. Die Handschrift Cgm 349 zeigt darüber hinaus Interesse an Astronomie und Astrologie, die nach dem mittelalterlichen Konzept von Wissenschaft eng mit Medizin und Diätetik verknüpft waren, ging man doch davon aus, daß die Sternenkonstellation und die Jahreszeiten Einfluß auf die Konstitution der Körpersäfte und damit der Gesundheit[1] hätten. Die

1 Vgl. dazu Schönfeldt (1962), Schöner (1964), Schipperges (1985).

hier vorgelegten Sammlungen der Handschriften 349, 384, 467 und 725 sind also wie die Mehrzahl der bislang bekannten Kochrezeptsammlungen im medizinisch-diätetischen Überlieferungsumfeld angesiedelt und scheinen damit die These zu stützen, Kochrezeptsammlungen verdankten ihr Entstehen und ihre Überlieferung vornehmlich der Tatsache, daß sie praktische Handlungsanweisungen zu den theoretischen Ausführungen der Diätetiken bildeten[2].

Demgegenüber stehen die Kochrezepte der Handschriften Cgm 811 und Clm 15632 in völlig anderen Konvoiüberlieferungen, die sich zum einen durch den Inhalt ihrer Texte und im Falle des Clm 15632 zum anderen auch durch ihre Sprache von der Mitüberlieferung vieler anderer Kochrezeptsammlungen unterscheiden: Der Cgm 811 kann als Exemplar des Typus' ‚bürgerliches Liederbuch', eines im späten Mittelalter und in der frühen Neuzeit verbreiteten Sammelhandschrifttyps, gelten, dessen Sammler Jacob Kebicz aus der aufstrebenden Bürgerschicht einer schwäbischen Kleinstadt stammt und damit wenigstens entfernt einem Rüdiger Manesse vergleichbar ist, der zu Beginn des 14. Jahrhunderts die nach ihm benannte Manessische Handschrift, das umfangreichste Zeugnis des deutschen Minnesangs, zusammenstellen ließ. Dem Geschmack seiner Zeit entsprechend sammelte Jacob Kebicz jedoch nicht mehr den hochmittelalterlichen Minnesang, sondern neben allerlei Sprüchen den zur Dietrichs-Epik gehörenden ‚Laurin', nachklassische Neidhart-Texte und vor allem auch den inzwischen modern gewordenen Meistersang. Eingestreut in diese bunt zusammengestellte Sammelhandschrift finden sich auch Muster-Liebesbriefe, ein Schwank sowie medizinische und eben unsere Kochrezepte. Ein von der medizinisch-theoretischen Diätetik geleitetes Interesse an den Rezepten kann in dieser Handschrift so gut wie ausgeschlossen werden, wenngleich die Rezepte eindeutig aus schriftlicher Tradition stammen, wie sich anhand der großen wörtlichen Übereinstimmung mit dem Überlieferungsstrang der Basler Handschrift D II 30 nachweisen läßt.

Einem völlig anderen Sammelinteresse und Gebrauchskontext verdankt der Clm 15632 seine Zusammenstellung: Hier dokumentieren sich die theologischen Interessen des Benediktinerklosters Rott am Inn, dessen Bildungsstand sich schon am Gebrauch der lateinischen Sprache erweist. Es ist daher nicht verwunderlich, wenn sich zeigt, daß in der Kochrezeptsammlung dieser Handschrift wenigstens zwei auch anderweitig schriftlich dokumentierte Überlieferungsströme zusammenfließen: An schriftlichen Vorlagen für die Sammlung dürfte es dem Kloster nicht gefehlt haben.

2 Vgl. dazu vor allem Weiss-Amer (1992) und Jansen-Sieben (1994).

2. Gebrauchsinteresse

Als primärer Gebrauchskontext läßt sich für die Kochrezepte in den medizinisch-diätetisch-astrologischen Sammelhandschriften wohl ein Zusammenhang mit den medizinischen Schriften annehmen, zumal wenn man bedenkt, daß sich im Cgm 384 ein *Jacob Berckmüller med[icus]*, also ein Arzt namens Jacob Berckmüller, als Vorbesitzer eingetragen findet. Dort, wo diese Sammlungen in den Kreis der Haus-, Haustier- und Gartenrezepte ausgreifen, wie im Falle des Cgm 467, kann auch ein eher praktisches Interesse an den Rezepten unterstellt werden, vor allem wenn es sich dabei weniger um Rezepte zur Herstellung von Speisen, als um die Mitteilung von Küchenkniffen handelt, wie etwa Hinweise zur sicheren Herstellung von Sülze oder zur Verbesserung von schal gewordenem Wein (467 <1> und <2>).

Die in die Spruch- und Liedersammlung des Jacob Kebicz eingestreuten Soßen- und Fruchtmusrezepte, deren Wortlaut sich in zwei Fällen bis zum ‚Bůch von gůter spîse' zurückverfolgen läßt, verraten hingegen keinerlei medizinisch-diätetisches Interesse ihres Kompilators, es sei denn, hinter den mit den Rezepten übernommenen Hinweisen, zu welcher Art Gerichten diese Soßen als Beigabe besonders geeignet seien, verbürgen sich Empfehlungen zur Temperierung der genannten Speisen. Unter Temperieren verstand man im Mittelalter das Ausgleichen extremer Primärqualitäten zur gemäßigten Mitte hin. Man war nämlich davon überzeugt, daß den Menschen wie den Stoffen aufgrund ihrer materiellen Zusammensetzung eine Kombination der Primärqualitäten kalt bzw. warm und feucht bzw. trocken zukam. Die Gesundheit des Menschen beruhte demnach auf der ausgewogenen Mischung dieser vier Primärqualitäten, die durch seine vier Körpersäfte Blut (*sanguis*, warm und feucht), Schleim (*phlegma*, kalt und feucht), gelbe Galle (*cholé*, warm und trocken) und schwarze Galle (*mélaina cholé*, kalt und trocken) repräsentiert waren. Richtige Ernährung, das heißt, eine nach der Mischung ihrer Primärqualitäten ausgewogene Zufuhr von Nahrungsmitteln, konnte also dazu beitragen, die Gesundheit des Menschen zu erhalten und zu fördern und sogar, im Falle des Vorliegens eine Dyskrasie, einer unausgewogenen Säftemischung, durch gegensteuernde Speisen wiederherzustellen. So galten beispielsweise Fisch und Milch beide als kalt und feucht und sollten folglich nicht zusammen genossen werden oder allenfalls in Verbindung mit als warm und trocken geltenden Zutaten, wie etwa Feigen, Nüssen, Latwerge, Pfeffer, Zwiebeln oder Kresse[3], verzehrt werden, durch welche von Fischen und Milch verursachte Feuchtigkeit und Kälte ausgeglichen werden konnte.

3 Zur Qualifizierung der genannten Zutaten vgl. etwa die Arnald von Villanova zugeschriebene ‚Regel der Gesundheit', hg. von Peter Strauss (1963). Diese ‚Regel der Gesundheit' geht tatsächlich allerdings nur zu kleinen Teilen auf das ‚Regimen sanitatis ad inclytum regem Aragonum' des Arnald von Villanova zurück; zum größeren Teil speist sie sich aus dem sogenannten ‚Urregimen' Konrads von Eichstätt sowie aus seiner Schrift ‚De qualitate ciborum', einer Nahrungsmittellehre; zur Verfasserfrage vgl. Manfred Peter Koch, Gundolf Keil: Art. ‚Konrad von Eichstätt', in: ²VL, Bd. 5, Sp. 162–169; Schipperges, Schmitt (1973) und Schmitt (1973).

Die beiden ersten Soßen im Liederbuch des Jacob Kebicz, deren Ingredienzen Weintrauben und saure Äpfel bzw. Schalotten nach den diätetischen Regeln des Mittelalters als feucht und kalt galten, waren also sehr wohl dazu geeignet, als warm geltendes gebratenes Fleisch zu temperieren – und genau zu Braten werden sie am Ende der Rezepte auch empfohlen; fraglich ist allerdings, ob auch gebratener Fisch einer solchen Temperierung bedurfte, wurde er doch an sich bereits als kalt und feucht qualifiziert und konnte allein durch den Prozeß des Bratens temperiert werden. Will man nicht annehmen, daß solch diätetisches Wissen Jacob Kebicz zur Aufnahme der Rezepte in seine Sammelhandschrift veranlaßte, dann spricht einiges dafür, daß es vielmehr kulinarisches Interesse war, das zur Aufzeichnung der Rezepte führte.

Ähnlich wie im Cgm 349 und im Cgm 467 stehen auch im Clm 15632 die Kochrezepte am Ende der Sammelhandschrift[4], hier allerdings nicht als Füllsel für leere Seiten einer Lage, sondern als ausführliches Konvolut. Die Tatsache allerdings, daß drei verschiedene Schreiber mit abnehmender Sorgfalt in der Sammlung zu erkennen sind, ist Indiz dafür, daß sie nicht als Einheit konzipiert und nicht in einem Zug geschrieben wurde. Darauf deutet auch die Provenienz der Rezepte aus wenigstens zwei verschiedenen Überlieferungssträngen hin: Es scheint, als hätten den Schreibern die verschiedenen Vorlagen nacheinander zur Verfügung gestanden und wären einander ergänzend ausgeschrieben worden, wobei Rezepte noch unbekannter Provenienz hinzugefügt wurden. Die durch Abwechslungsreichtum und einen relativ hohen Anteil von Fastenspeisen gekennzeichnete Rezeptsammlung könnte durchaus als konkrete Kochanleitung des Klosters Rott am Inn gedient haben.

3. Überlieferungsgeschichtliche Einbindung der Kochrezepte

Schon in den bislang publizierten spätmittelalterlichen Kochbuchhandschriften zeichneten sich bis zu einem gewissen Grad textliche Übereinstimmungen ab, die nur mit schriftlicher Tradierung erklärt werden können.[5] Da jedoch erst etwa ein Drittel aller deutschsprachigen Kochrezepthandschriften durch Edition zugänglich gemacht worden sind[6], ist das Bild von den Verwandtschaftsverhältnissen zwischen diesen Handschriften noch recht ungenau. Das Aufspüren der Parallelüberlieferung dient daher dazu, diesem Bild allmählich schärfere Konturen zu verleihen. Einen wichtigen Schritt in diese Richtung stellt die von Christian Suda im Rahmen seiner Würz-

4 Im Cgm 467 folgen allerdings noch spätere Nachträge.

5 Vgl. dazu Meister Hanns (1996), Reichenauer Kochbuch (1996), Brixener Kochbuch (1996), Rheinfränkisches Kochbuch (1998), Ehlert (1977a, 1977b).

6 Vgl. die bei Lambert (1992) verzeichneten Handschriften und die in unserem Literaturverzeichnis genannten Editionen.

burger Magisterarbeit aufgebaute Datenbank DEMAK[7] dar, die auch bei der hier erarbeiteten Zusammenstellung der Parallelüberlieferung eingesetzt wurde. Die Rezepte folgender Kochbuchhandschriften sind in die Datenbank bereits eingegeben:

Augsburg	III. 1.2° 43 (Kochbuch des Meister Eberhard = ME)
Basel	A N V 12 (Kochbuch des Meister Hanns = MH)
Basel	D II 30
Berlin	Staatsbibliothek Preußischer Kulturbesitz, Ms. Germ. fol. 244 (= ‚Rheinfränkisches Kochbuch')
Berlin	Geheimes Staatsarchiv Preußischer Kulturbesitz XX. HA OBA Nr. 18384 (= sog. ‚Königsberger Kochbuch', ed. Gollub)
Bressanone	Bibliothek des Priesterseminars Brixen: J 5 n°125 (= ‚Brixener Kochbuch')
Karlsruhe	Aug. Pap. 125 (= ‚Reichenauer Kochbuch')
Karlsruhe	Donaueschingen 793 (= ‚Inntal-Kochbuch')
Konstanz	Stadtarchiv A I 1
München	Universitätsbibliothek 2° cod. Vis. 731 (cim 4) (‚Bůch von gůter spîse' = BvgSp) Bayerische Staatsbibliothek Cgm 384 (ed. Birlinger = ‚Alemannisches Büchlein von guter Speise')
Nürnberg	Germ. Nat. 20.291 (= ‚Bruchstücke aus einem alemannischen Büchlein von guter Spise', ed. Birlinger)

Zum Vergleich herangezogen wurden außerdem die in dieser Edition vorgelegten Texte aus den Münchner Handschriften
Cgm 349
Cgm 384 (mit neuer Numerierung)
Cgm 467
Cgm 725
Cgm 811
Clm 15632.

Darüber hinaus wurden auch die Kochrezeptsammlungen aus den Heidelberger Handschriften Cpg 551 und 583, das Kochbuch aus der Michaelbeurener Handschrift Ms. Cart. 81 sowie die Wolfenbüttler Handschriften Cod. Guelf. 16.3 Aug. 4° und Cod. Guelf. 78.1 Aug. 8° in den Vergleich einbezogen. Die Rezepte der Handschrift Clm 15632 wurden außerdem mit denen des ältesten gedruckten Kochbuchs, der

7 Datenbank zur Erfassung mittelalterlicher Kochrezepte. Würzburg 1997.

‚Kuchenmeysterey'[8], sowie mit dem von Wiswe herausgegebenen mittelniederdeutschen Kochbuch[9] verglichen.

Bei diesem Vergleich zeigte sich, daß die Rezepte der Handschriften Cgm 349, 467 (mit Ausnahme des Holundermus-Rezepts) und Cgm 725 kaum wörtliche Übereinstimmungen mit den bislang bekannten Sammlungen (aber auch nicht untereinander) aufweisen. Ähnlich wie bei den Rezepten, die Jacob Kebicz in seine Sammlung einfügte, handelt es sich auch bei den Rezepten des Cgm 349 um Brühen- oder Soßenrezepte, die in der Überschrift als von ungarischer bzw. böhmischer Provenienz bezeichnet werden. Sollte das Fehlen von deutschsprachiger Parallelüberlieferung tatsächlich dadurch bedingt sein, daß diese Rezepte aus dem Ungarischen oder/und Böhmischen importiert (und vielleicht gar übersetzt) worden sind?

Der Cgm 467 bietet mit dem Holundermusrezept nur ein Rezept, zu dem sich gleich mehrfache Parallelüberlieferung nachweisen läßt: Es handelt sich dabei um eines der wenigen Rezepte, die quer durch sämtliche Überlieferungsfamilien verbreitet sind und somit eine Zuordnung der Handschrift nicht erlaubt.

Ganz anders verhält es sich mit der Handschrift Cgm 725: Ihre Kochrezepte sind zwar auch zum überwiegenden Teil gängige Rezepte, zeigen aber kaum wörtliche Übereinstimmung mit bislang Bekanntem. Das läßt darauf schließen, daß dem Kompilator entweder keine schriftliche Vorlage zur Verfügung stand[10] oder daß er die Rezepte absichtlich umformulierte oder daß es keine Vorlage gab, sondern die Rezepte Neuaufzeichnungen von gängiger Kochpraxis sind.

Die Rezepte aus dem Liederbuch des Jacob Kebicz hingegen lassen sich mehrfach in bereits bekannten Handschriften nachweisen. Sie entstammen der Tradition der Basler Handschrift D II 30, die man dem 2. bayerischen Überlieferungszweig zuordnen kann[11], welchem auch das Kochbuch des Meister Eberhard, das ‚Inntal-Kochbuch', das ‚Brixener Kochbuch' und die Kochrezeptsammlungen der Heidelberger Handschrift Cpg 551, der Wiener Handschrift cod. vind. 5486 und der Wolfenbüttler Handschrift Cod. Guelf. 78.1 Aug. 8° angehören.

Einen ganz eigenen Überlieferungszweig mit nicht allzu breiter Filiation stellen die Sammlungen des Cgm 384 dar: Zusammen mit der Schwesterhandschrift Karls-

8 Kuchenmeysterey. (Passau: bei Johann Petri um 1486). In Abbildung hg. v. Rolf Ehnert. Göppingen 1981 (= Litterae 71).

9 Wiswe (1956).

10 Diese Aussage gilt vorbehaltlich der Widerlegung durch neue Handschriftenpublikationen oder -funde.

11 Dem 1. bayerischen Überlieferungsstrang gehören das älteste deutschsprachige Kochbuch, das ‚Bůch von gůter spîse', und seine Derivate (vor allem die Wiener Handschriften Cod. vind. 2897 und Cod. vind. 4995) an. Zur Gruppierung der bislang bekannten Kochrezeptsammlungen in einzelne Überlieferungszweige vgl. demnächst Trude Ehlert: Cookbooks in Medieval Germany: Their Transmission, their Intertextuality, and their Function. Als Vortrag gehalten an der Ohio State University, Columbus, Ohio, und an der Brown University, Providence, Rhode Island (1997).

ruhe Aug. Pap. 125, dem ‚Reichenauer Kochbuch', bilden sie den alemannischen Zweig der Kochrezeptüberlieferung, zu dem sich aufgrund eines großen gemeinsamen Rezeptbestands auch das ‚Rheinfränkische Kochbuch' stellt. Bemerkenswert ist, daß das sogenannte ‚Alemannische Büchlein von guter Speise'[12] kaum Rezeptgemeinschaft mit den beiden bayerischen Überlieferungszweigen aufweist, aber sich doch mit sieben Rezepten in nahezu wörtlicher Identität sowie mit 12 weiteren Rezepten in erheblicher, oft wörtlicher Übereinstimmung mit der an der bairisch-alemannischen Grenze anzusiedelnden Sammlung des Meister Hanns befindet.[13]

Eine interessante Kombination aus dem alemannischen und dem zweiten bayerischen Zweig der Kochrezeptüberlieferung zeigt der Clm 15632: In seinem ersten Teil geht er größtenteils parallel mit dem ‚Alemannischen Büchlein von guter Speise' und zugleich auch mit Meister Hanns, der in diesen Rezepten ebenfalls mit dem ‚Alemannischen Büchlein von guter Speise' übereinstimmt; in der zweiten Hälfte teilt der Cgm 15632 eine Reihe von Rezepten mit der D II 30-Tradition; hier sind auch noch einige Paralellen mit Meister Hanns zu finden, doch beschränken sie sich auf diejenigen Rezepte, die auch in D II 30 auftreten, also bereits einer vorgängigen Mischredaktion angehört haben können. Der Befund bestätigt die oben bereits geäußerte Annahme, den Kompilatoren der Rotter Kochrezeptsammlung hätten Vorlagen der verschiedenen Überlieferungsstränge nacheinander vorgelegen. Da für eine ganze Anzahl von Rezepten der Rotter Handschrift bislang keine Paralellen gefunden werden konnten, liegt die Vermutung nahe, die Kompilatoren hätten die Sammlung entweder aus heute noch unbekannten Quellen oder aus mündlicher Überlieferung ergänzt.

Fazit

Zusammenfassend kann festgehalten werden: Die beiden großen Sammlungen des Cgm 384 und des Clm 15632 sowie die vier Rezepte des Cgm 811 lassen sich in die spätmittelalterliche Kochrezeptüberlieferung einordnen und stützen die Annahme, es habe wenigstens drei unterscheidbare, d.h. nicht aufeinander rückführbare, Stränge oberdeutscher Kochrezeptüberlieferung gegeben. Diesem Bild fügen sich die drei kleineren Sammlungen des Cgm 349, 467 und 725 nicht ein, wenngleich der Cgm 725 bekannte Rezepte zu bieten scheint, nur daß sie eben nicht wörtlich mit den Überlieferungssträngen übereinstimmen. Gerade dieses Auseinanderfallen von geläufigen Rezepten und abweichendem Wortlaut spricht dafür, daß die heute handschriftlich erhaltenen Rezepte eben doch nicht nur Beispiele zur Theorie der Diäte-

12 Diese Bezeichnung soll sich künftig auf den gesamten Bestand des Cgm 384 beziehen und nicht mehr nur auf den von Birlinger veröffentlichten zweiten Teil.

13 Vgl. dazu die Tabelle im Kommentar zum Cgm 384.

tik lieferten, die im Endeffekt nichts mit der Kochpraxis zu tun hatten, sondern daß die Rezepte vielmehr, selbst wenn sie oftmals in festgefügten Formeln überliefert wurden, auch den Küchenalltag ihrer jeweiligen Sammler und Rezipienten prägten wie auch von ihm geprägt wurden. Das berechtigt uns, die Rezepte nach wie vor als kulturhistorische Dokumente zu lesen, die Auskunft über Eßgewohnheiten und Geschmacksvorlieben der mittelalterlichen Oberschichten und der Klosterbewohner geben können.

Bevor wir aber die Frage nach dem Zusammenhang von Kochkultur und Diätetik und damit nach dem Stellenwert der spätmittelalterlichen Kochrezeptüberlieferung im Kontext der Kulturgeschichte beantworten können, sind weitere Untersuchungen erforderlich, muß in interdisziplinärer Zusammenarbeit z. B. aus medizingeschichtlicher, aber auch aus archäologischer Sicht geklärt werden, in welchem Grade die Rezepte mittelalterliche Eßgewohnheiten reflektieren. Bemerkenswert ist in diesem Zusammenhang unter anderem auch die auffällige Häufung von Kochbuchhandschriften im 15. Jahrhundert im süddeutschen Raum. Sie dokumentiert offensichtlich ein gesteigertes Interesse an der Textsorte Kochrezept, mag dieses nun primär kulinarischer oder vor allem medizinisch-diätetischer Natur sein. Ob das erwähnte regionale Ungleichgewicht dadurch zustande kommt, daß derartige Zeugnisse diätetischen Interesses und kulinarischer Kultur in anderen Gegenden gar nicht erst entstanden sind, oder ob sie im Laufe der Jahrhunderte vernichtet wurden oder nur noch unerkannt in irgendwelchen Archiven lagern, – das herauszufinden, ist sicher eine lohnende Aufgabe.

4. Glossar

4. Glossar

4.1. Vorbemerkung zum Glossar

Das Glossar soll zum besseren Verstehen seltener Wörter vor allem aus dem Spezialwortschatz der Rezeptliteratur beitragen. Um das Auffinden der Wörter zu erleichtern, werden die Lemmata nicht normalisiert, sondern in der Schreibweise der Handschriften angeführt. Dabei werden präfigierte Verben – abweichend vom Brauch des Lexer – unter dem Präfix aufgeführt. Den Belegen aus den Handschriften wird jeweils Wortart, Genus, Numerus (sofern erkennbar) bzw. Verbform, sowie die Signatur der Handschrift beigegeben, der sie entnommen sind; bei Handschriften mit zwei Sammlungen gibt die folgende römische Zahl die Sammlung an, daran schließt sich die Rezeptnummer innerhalb der Sammlung an. Den Worterklärungen geht das Lemma voraus, unter dem diese in der in Kurzform angegebenen Quelle aufgeführt werden. Die dabei abgekürzt zitierte Literatur ist in der Bibliographie im Anhang verzeichnet.

Abkürzungen und Zeichen:

adj.	= Adjektiv	num.	= Numeral
adv.	= Adverb	part.perf.	= Partizip Perfekt
akk.	= Akkusativ	Phrsl.	= Phraseolexem
dat.	= Dativ	pp.	= Personalpronomen
dim.	= Diminutiv	präs.	= Präsens
f.	= femininum	s.	= Substantiv
gen.	= Genitiv	st.	= stark
imp.	= Imperativ	sup.	= Superlativ
inf.	= Infinitiv	s.v.	= sub voce
itr.	= intransitiv	sw.	= schwach
komp.	= Komparativ	tr.	= transitiv
konj.	= Konjunktiv	v.	= Verb
m.	= masculinum	<	= gehört zu, gebildet aus
n.	= neutrum	→	= siehe
nom.	= Nominativ		

4.2. Glossar

abpacz [349,3] part.perf. akk.sg.n. → *bœ(he)n, be(h)en*

agrest [811,1], nom.sg. s.m.: 1. eine Art saure Brühe meist aus unreifen Trauben o. anderen säuerlichen Beeren 2. die unreifen Weintrauben oder Stachelbeeren selbst (Hopf 8)

albeg [725 II,20], bair. Form für mhd. *allweg*, adv.: immer (Danner 124)

ampffren [384 I,6], akk., *ampfer*, s.m.: Ampfer, hier wohl Sauerampfer oder Gemüseampfer (Hopf 9f.)

angel(e)ten, angelaite [384 II,51], part.perf. dat. bzw. akk.pl. < *anlegen*, sw.v.: anlegen, ankleiden (Baufeld 10); hier Bezeichnung für ein Hühnergericht, bei dem zuerst das Hühnerfleisch von den Knochen abgenommen und dann als Farce wieder an diese gelegt und mit der Haut zugedeckt in einer Brühe gegart wird.

anricht, s.f. [Clm 15632,2]: 1. Schneidebrett; 2. = *anrichtetisch*: Serviertisch, Buffet (Hopf 11)

arbais prue [725 II,15], akk.sg., *erbe(i)sbrüh(e)*, s.f.: klare Brühe von mit Suppenkraut gekochten Erbsen, in Küchen meist vorrätig und als Würze für verschiedene Speisen verwendet, an Fasttagen anstelle von Fleischspeisen vorgesehen (Hopf 69)

arbas [Clm 15632,52], gen.?, *arbais* [725 II,15], gen.?, *arwis* [384 I,15], gen.?, *årwißen* [384 II,9], akk.pl., *årwiß* [384 II,42], gen.? u. dat., s.f.: Erbse (Lexer I,91)

aschlach [811,2], dat., *schalotte, abschlag, aschloch*, s.m.f.: Schalotte, *Alium ascalomium L.*, im südlichen Palästina heimische Zwiebelart, von feinerem Geschmack als die gewöhnliche Zwiebel (Hopf 173)

aufbalen [349,1], inf., mhd. *ûfwallen*, st.v.: aufwallen (Lexer II,1707)

aus zich [Clm 15632,52], 3.sg.konj.präs. < *ausziehen*, st.v. herausziehen, durchziehen (Götze 19)

b, p

bœ(he)n, be(h)en, sw.v.: 1. wärmen, erwärmen; 2. rösten (Baufeld 21); (an einem warmen Ort) rösten lassen (Hopf 26); *päa*, Imp.Sg. [349,1]
→ *abpacz* [349,3] part.perf. akk.sg.n.: abgebacken, geröstet;
→ *gepåt* [384 II,6; 15]: geröstet

perenwurtz [725 I,2], s.f., *berwurz*, s.f.: Bärenklau (Lexer I,200); unter dem botanischen Namen *meum athamanticum* bekannt. Weitere umgangssprachliche Übertragungen sind Bärkümmel oder Bärfenchel (Marzell 191 ff.). Verwandtschaft zu Fenchel (Melchior 95 ff.; Strahlow 207). Auch Verwandtschaft mit Dill (Strahlow 211). Der Wurzelstock wird in Form von Pulver als Gewürz für Brot, Gebäck, Hummer,

Gemüse, Salate und Marinaden verwendet. Außerdem dient er zur Herstellung des Fenchelhonigs, von Likören und enzianähnlichen Schnäpsen.

bârißkörner [384 II,34], s.n.pl.: Pariskörner; ein Gewürz, *Cardamomum* (Fischer, 646); *bareskörner*, *pariskörner*, *paradiskörner*: Paradieskörner, Kardamom (Baufeld 22)

bertt [384 I,12], nom.sg., *pert* [Clm 15632,6], nom.sg. < *berte*, s.f.: flacher Kuchen aus Brotteig (Fischer I,881); < *beren*, sw.v.: schlagen, kneten (Fischer I,864f.); es muß also eine Art Brei oder Teig gemeint sein.

besäen, *besäyge*, imp.sg. [384 II,24], *besæjen*, md. *besêgen*, *besêwen*, sw.v.: besäen, bestreuen (Lexer I,201)

bewils, imp.sg. [384 I,1], *bewollen* [384 II,65], part.perf., *bewellen*, st.v.: in oder um etwas wälzen (Lexer I,255)

pfanczelten [Clm 15632,13], *pfannzelte(n)*, s.m.: Pfannkuchen, auf beiden Seiten in Schmalz gebackener flacher Kuchen (Baufeld 32)

pfeffer [384 II,5; 6; 9; 10; 12], *pffeffer* [725 II,6], s.m., *peffer* [349,4], n.sg., *pfeffer* [Clm 15632,20; 31], akk.sg., dat.sg.: eine mit Pfeffer u. anderen Gewürzen bereitete Brühe (Hopf 32); Pfefferbrühe, Soße; eine mit Pfeffer und anderen Gewürzen stark bereitete Brühe (Hepp 194)

pfeffer und *dürre pfeffer* [384 II,9], s.m.: hier verschiedene scharfe und getrocknete scharfe Gewürze (Lexer II,232f.)

pfefferbrot [384 II,9], *pfeffer brot(t)* [384 II,16] u. öfter, s.n.: Pfeffer- bzw. Soßenkuchen zum Zubereiten (Andicken) verschiedener Tunken (Hopf 32)

pfeffer kraut [Clm 15632,40], akk.sg. *pfeffer krût*, s.n.: Bohnenkraut, Pfefferkraut, Saturei (Küster 42–44); *dictamnus*, *pipereolus*, *saturcia* (Lexer II,233)

bieren [384 I,8; 384 II,31; 45], akk.pl., *biern*, *bieren* [384 II,2; 45], dat.pl., *pÿern* [349,1], dat.pl., *pirnen* [Clm 15632,28], nom. u. akk.pl., *pieren* [Clm 15632,28], dat.sg., *bir*, *bire*, s.f.: Birne (Lexer I,280f.)

piessen pleter [811,3], akk.pl., *bisenkraut*, *bisenwurz*, s.n.: weiße Rübe, weißer Mangold, *Beta vulgaris L.* (Hopf 35)

bimezelten [384 II,45], s.m. akk.sg. oder pl.: *zelte*, s.m bezeichnet ein flaches Backwerk, Kuchen, Fladen (Lexer III,1055); Birlinger vermutet in seinem Kommentar zum Rezept eine Ableitung von Piment analog zu Pfefferkuchen (Birlinger 1865,191); dies kann allerdings aus historischen Gründen nicht den Piment oder Nelkenpfeffer meinen, denn der Baum, aus dessen Früchten der Piment gewonnen wird, ist auf den tropischen mittelamerikanischen Inseln zu Hause, vor allem auf Jamaika, und wird noch heute nahezu ausschließlich dort angebaut. Piment erlangte im 17. Jahrhundert in Europa große Beliebtheit (Küster 196f.), kann aber kaum in einem Rezept aus vorkolumbianischer Zeit genannt worden sein. Allerdings existiert schon im Mhd. das Wort *pigment(e)*, *pimente*, *bîment(e)* in der Bedeutung ‚Gewürz, Spezerei' < lat. *pigmentum*, und der *pigmentære* war

der Gewürzkrämer, *pigmenten* oder *pîmenten* heißt ‚würzen' (Lexer II,269f.). *bimezelte* ist also wohl der kräftig gewürzte (Leb)kuchen.

piessen pleter [811,3], akk.pl., *bisenkraut*, *bisenwurz*, s.n.: weiße Rübe, weißer Mangold, *Beta vulgaris L.* (Hopf 35)

pirnen → *bieren*

blat [384 II,1], akk.sg., *plat* [384 II,4], dat.sg., [384 II,7; 13; 43; Clm 15632,21; 55], akk.sg. s.n.: dünner Eierkuchen o. dünn ausgerollter Teig (Hopf 36)

blatter, [725 II,4], *plater* [Clm 15632,56], akk.sg., *pletter* [384 I,15], nom.pl., *plater*, *ploter*, s.f.: Blase (Baufeld 36) → *haussenplater* [725 II,4]

plueden: bair. Dialektform von *bluot*, s.n.f.: Blüte, oft auch Blume (DW II,176); *plueden von korn* [467,1], akk.sg. s.n.: Kornblüte (DW V,1821); der Aberglaube besagt, daß man die ersten drei Kornblüten essen soll; zur Zeit der Kornblüte geht der Brotteig schneller auf, d.h. sie werden mit beschleunigender Wirkung in Zusammenhang gebracht (WBÖ 3,449); betrachtet man den Kontext in [467,1], dann wird deutlich, daß es sich um eine Art Stärke handeln muß, evtl. um Kraftmehl, Stärkemehl. Kraftmehl, Stärk(e)mehl: sehr feines, hochwertiges Mehl aus div. Getreidearten wie Weizen, Gerste, Reis u. Mais, sowie aus den Samen von Hülsenfrüchten, verschiedenen Wurzeln, Knollen u. dem Mark mehrerer Palmenarten gewonnen (Hopf 128) → *korn*

blůst [384 I,13; 384 II,48], nom. u. akk.sg., *plůst* [384 I,13], akk.sg. s.f.: *bluost*: Blüte (Lexer I,316)

boun nuß [384 I,11], akk.pl., *boum nuz*, s.f.: Baumnüsse (Lexer I,335); Walnuß (Baufeld 38)

borättsch [384 II,49], dat. u. akk.sg., *burätz* [384 I,10], gen. (?), *boraga*, *borras*, *burrabei*, *burretsch*, s.m.: Borretsch, ein Gartenkraut, *Borago officinalis L.* (Hopf 39; Marzell 1/625)

bǒß [384 II,11; 44], subst. Adj. akk.sg., *poß* [Clm 15632,11], subst. Adj., akk.sg., *bos*, adj.: schlecht, gering, verdorben (von Speisen) (Hopf 47); hier: die nicht eßbaren Krebsinnereien

brachsne [384 II,9], akk., *brahsem*, *brasme*, *bresme*, s.f.: Brasse, karpfenartiger Fisch, *Abramis brama L.* (Hopf 41)

braunwurczen [384 II,68], akk.pl., mhd. *brûnwurz*, s.f.: *baldemonia* (Lexer I, 368); Braunwurz, das ganze Kraut (ohne Wurzel) wird verwendet als Tinktur oder als Abkochung gegen Geschwüre, Geschwulste, auch Krebs (Bernus 25, 120)

prät [Clm 15632,1], dat.sg., [Clm 15632, 52], nom.sg., *gebrått* [384 II,51], akk.sg., *geprät* [Clm 15632,1], akk.sg., *brat*, *brät*, *(ge)brät*, s.n.: 1. gehacktes, zerschlagenes Fleisch, aus dem man Würste macht, Wurstfleisch, Wurstfülle; 2. Fleisch, das Fleischige, das Mett; insbesondere das fleischige Hinterteil (Fischer I,1355f.; Hopf 89)

prein [Clm 15632,3], akk.sg., bair. Form von mhd. *brî*, *brîe*, s.m.: Brei (Lexer I,351; Danner 124)

brosem [384 II,33], *prosen* [349,2; Clm 15632,37], akk.sg., *prossen* [349,4], akk.pl.: *brosen*, s.m. Brosame (Götze 41); *brosem*, s.f. Krume (Lexer I,359)

brosem brotes [384 II,33], akk.sg., *brosambrot*, *brosembrot*, s.n.: geriebene Semmel o. Semmelmehl (Hopf 45)

prüe [349,1; 2; Clm 15632,20; 32a], nom., dat. u. akk.sg., *brühe*, s.f.: neben Bouillon, Fischfond und Gemüsebrühe auch bisweilen gebundene Soßen oder Tunken (Hopf 46); hier: Soße

bůben pfulen [384 I,1], nom.pl., *bůben pfulwe* [384 I,1], nom.sg.: Name eines verbreiteten Gerichts; < *bůbe*, s.m.: Knabe, Diener, Troßknecht (Lexer I,384); und *phulwe*, *phülwe*, s.m.n.: Federkissen, Pfühl (Lexer II,266 f.)

puluer [Clm 15632,12], imp.sg., *pulvern*, sw.v.: mit Gewürz bestreuen (Danner 127; Hopf 47); *puluers* [384 I,15], 2.sg.ind.präs. (?): hier: zu Pulver verarbeiten

pÿern → *bieren*

c, k (cz → z)

kächel [Clm 15632,46], *kachel*, s.f.: irdenes Gefäß, Geschirr, Bratpfanne (Hopf 113); *kächel mueß* [Clm 15632,46], s.n.: Speise, die in einem (irdenen) Gefäß angerichtet wird

kaltgoß [Clm 15632,52], dat.sg., *chaltguss*, s.m.: Lauge, in der Erbsen gekocht werden, damit die Hüllen abgehen (Danner 126); vgl. DW V,90 (ohne Interpretament): Kaltgusz: *wol gesotten und ein kaltgusz oder laug daraus gemacht*; vgl. auch MH Nr. 26 u. Nr. 203: beide Rezepte behandeln ebenfalls das Weichkochen und Schälen von Erbsen (bzw. Kichererbsen, Bohnen).

kammen [Clm 15632,43], dat.sg., *kamme*, s.m.: Kamm, Gestiele der Trauben (Lexer I,1505)

kastraün [Clm 15632,24], *castraunein*, adj.: vom Kastraun (Hammel) stammend (Danner 124)

kaut [384 II,12], akk.sg., *kât*, *khot*, *khaot*, *quât*, s.n.: Kot; vom nd. adj. *quât*: ursprünglich eine schonende, zart verhüllende Bezeichnung, ... mit *bosz* (Böses) übersetzt (Lexer II,316); 1. Exkremente ... 2. Schmutz der Erde (Fischer IV,258)

klobwurst [384 II,56], nom.sg., *klobewurst*, s.f.: 1. Wurst im Klob- bzw. Fettdarm 2. Wurstart, an einem Kloben (Stock) geräuchert; in Fettdarm gefüllte Wurst; 3. Form für Backwerk oder andere Fleischspeisen (Hopf 122)

korn, s.n.: 1. Weinbeere, 2. best. Getreideart, landschaftl. verschieden, immer die wichtigste und häufigste, meist eigentliche Brotfrucht ... (Hopf 127); *plueden von koren* [467,1] → *plueden*

Crosair [725 II,17], pl., *kroß ayer* [384 II,67; 68] nom.dat.pl., *kroßei*, s.n.: schmalzgebackenes Rühr- oder Spiegelei, oft mit Gewürzen oder Mandeln verfeinert und z. T. kunstfertig gebraten (Hopf 131)

küm [725 II,21; Clm 15632,44], akk.sg., *chüm*, s.m: bair. Form von Kümmel (Danner 126; Schmeller I,2,1249)

kutten [725 II,7], gen.pl., *quiten*, *küten*, s.f.: Quitten (Lexer II,328; Schmeller 1311)

d (→ auch t)

derre [Clm 15632,6], imp.sg. < *derren*, sw.v.: dörren, (aus)trocknen (Lexer I,420)

durchstichs [384 I,11], imp.sg. mit enklitischem pp.n. *ez*: *durch stechen*, st.v.: durchstechen, durchdringen, eigentlich und bildlich (Lexer I,489)

e

erbalben → *erwallen*

erber [725 II,1], s.f.: Erdbeere (Hopf 69)

erbsal [384 I,6], s.f.: Berberis (Lexer I,619, DW III,738)

erclawpt [Clm 15632,4], part.perf. < *erklauben*, sw.v.: auseinandernehmen (Baufeld 72); hier: abzupfen

erhaben [Clm 15632,5], part.perf. < *erheben*, st.v.: auf, in die Höhe heben; *erhaben* auf Brot bezogen: gesäuert und demzufolge aufgegangen (Baufeld 71); < *urhap*, s.m.n.: Sauerteig (Baufeld 239); → auch *heffel*: Hefe

ersich [384 I,8], imp.sg., *ersyhe* [384 II,48], 3.sg.konj.präs., *ersîhen*, st.v.: ausröpfeln, erschöpft, entleert werden (Lexer I,671)

erspick [384 II,33], imp.sg., *erspicken*, sw.v.: spicken (SWB II,845). Durch diesen Eintrag ist *erspicken* zwar lexikalisiert, jedoch ist die einzige Belegstelle für dieses Wort die Handschrift Cgm 384 (in der Edition Birlingers, 1865). Nicht bei Lexer, DW und Hopf. Die Handschrift Aug. Pap. 125 führt an gleicher Stelle *vnnder spick – underspicken*, sw.v.: Speck dazwischen legen (Lexer II,1086; BMZ II,2,490); sollte es sich im Cgm 384 um mißverstandene Übernahme aus der Vorlage handeln (*vnd erspick* statt *vnderspick*)?

erwallen [384 I,14; 384 II,8; 13; 15; 57], inf., *erwalle* [384 II,64], 3.sg. konj.präs., *erbalben*, [725 II,14], part.perf. in adjektivischer Funktion < *erwallen*, st.v.: sprudeln, aufkochen, aufwallen lassen (Hopf 71); aufkochen, sieden (Lexer I,695)

erwöll [384 II,6], *erwelle* [384 II,18], *erwǒll* [384 II,22; 29], *erwel* [Clm 15632,4; 16], *erwelle* [Clm 15632,5] imp.sg., *erwǒls* [384 II,20], *erwellß* [384 II,33], *erwels* [384 I,8; 9; 384 II,62], imp. sg. mit enklitischem pp.n. *ez*, *erwǒlt* [384 II,21] part.perf., *erwellen* [384 II,22], inf., sw.v.: aufwallen machen, erwallen lassen (Lexer I,698)

fårbs [384 II,4; 8; 11; 18; 28; 37; 38; 56; 69], imp.sg. mit enklitischem pp.n. *ez*; *fårb* [384 II,16], imp.sg., *gefårbt* [384 II,21; 41], part.perf. < *fårben*, sw.v.: *verwen*, *värwen* (Lexer III,300). „Zur Formung mancher Speisen kommt zuweilen die Färbung. Diese läßt jene mitunter deutlicher erscheinen, ergänzt sie und verdeckt zugleich Unansehnliches und Unsauberkeiten." (Wiswe: Kulturgeschichte 102) → *gilb*, *gilwen*

verend [384 II,2], *vërne*, *vërn*, *vërnet*, *vërt*, *vërnent*, adv.: im vorigen Jahr (Lexer III,185)

fider [725 II,10], imp.sg. < *fidern*, sw.v.: eigentlich ‚mit Federn versehen', hier aber im Sinn von ‚rupfen', vgl. ‚Fiderinn – Weibsperson, welche ... Klauberinnen und Zupferinnen ... unter sich hat" (Schmeller I,692)

fisch pletter → *hawssenplater*

fórchenen [384 II,60], akk.sg., *forhe*, s.f.: Forelle (Lexer II,468)

vor gestekin [384 II,46], 3.sg.konj.präs. < *verstehen*, st.v.: fest werden, erstarren (Hopf 79) [Verschreibung für *wol geste* oder *wol gestocke*?]

fuerch [725 II,4], imp. sg. < *vurhen*, sw.v: Furchen ziehen, pflügen (Lexer III,600)

fürhess [349,1], dat.sg. und akk.sg., [349,4], akk.sg., [384 II,14], dat.sg., *fürheß* [Clm 15632,18], nom. u. akk.sg. s.n.: *fürhäs*, s.n. bezeichnet eigentlich das mit einer Pfefferbrühe bereitete Vordergehäse, d. h. die Vorderteile des Hasen, das sind die Teile, die beim Braten nicht verwendet werden, sondern vorher zum Kochen abgeschnitten werden, Hasenpfeffer, Hasenschwarz, besonders in der Nürnberger Küchensprache (DW IV,I,1,744 s.v. Fürhäs; XII,II,961 s.v. Vordergehäse; 1084 s.v. Vorgehäse; 1171; Schmeller I,745; 1172: hier als Belege 349,1, 384 II,14 u.15 sowie Clm 15632,18 zitiert); Vor-Essen, Gericht als Einleitung zur Hauptmahlzeit. [...] Zumeist eine Art Ragout: Kuttelflecke, Leber, Herz, Lunge, Kalbs- und Schweinsknöchlein, Gans-, Hasenpfeffer, Schweinefleisch, Wurst, sauer und geröstet (Fischer II,1651). *voressen*, s.n., *vorrichte*, s.f.: Vorspeise; *vor(ge)has*, s.n.: Vorderbeine des Hasen (Hopf 83); *vürhehse*, s.f.: *man soll geben ain hasenflaisch mit fürhesse mit allem umb 16 haller*, s. *hahse* (Lexer III,599); *hahse*, *hehse*, s.f.: Kniebug des Hinterbeines bes. vom Pferde; *hächse*, s.f. Oberbein des Kalbes (Lexer I,1145); Voressen, Füressen (nach der bürgerlichen Küchensprache) ein Gericht, das nach der Suppe und vor dem Rindfleisch aufgetragen wird. Gewöhnlich besteht es aus zerschnittenen Eingeweiden (Schmeller I,161). – In [349,1] handelt es sich allerdings um eine Fischbrühe, in [349,4] wird ausdrücklich Lamm- bzw. Hühnerbrühe verlangt; das Wort hat also offenbar eine Bedeutungserweiterung in Richtung auf „Suppen- oder Saucenfond für Pfeffer(sauce)" erfahren, bei dem die Ausgangssubstanz nicht mehr aus Hasenteilen hergestellt sein muß.

galray [384 II,16; 17; 19; 20; 21; 22; 23; 26; 29], *galrei* [Clm 15632,34], *galraÿd* [Clm 15632,35], s.m.: Galrei, Gallerte, Sulz, ‚*Ain Leber Galray*' (Fischer III,35); Galradt, Galraide: Gallerte aus Tier- oder Pflanzenstoffen; mhd. *galreide*, das in Baiern 1214 zuerst auftritt (Hepp 205); *gallerie*, *galrei(de)*, *galrat*, s.f.m.: Gelee, Gallerte, Sülze aus Tier- und Pflanzenstoffen (Hopf 86); *galreide*, s.f.: Gallerte aus tierischen oder Pflanzenstoffen; Nbff: *galrêde*, *galrêdel*, *galrat*, *galhart*, *galhert*; gekürzt *galrei* (Lexer I,730); vgl. zum Bedeutungsrahmen van Winter (1995)

gepât, *gebâtem* [384 II,15], part.perf. dat.sg., *gebâttes* [384 II,6], part.perf. akk.sg.n. zu mhd. *bæhen*, *bæn*, sw.v.: wärmen, dörren, trocknen, Schnitten und Semmeln in der Pfanne rösten: *gebähet brot* (Lexer I,113; Hepp 205 f.; Hopf 1 s.v. *[ab]bä[h]en*, *be[h]en*)

gebrätt → *brat*, *brät*

gebresseten kopf [384 II,8], Phrsl. < *pressen*, sw.v: pressen (Lexer II,292): Preßkopf: billige Speise aus Fleischabfällen in Gallert (Fischer 1406)

gehäckt, *gehäkt* [384 II,58], nom.sg. s.n.: gehackte Fleisch- oder andere Masse, meistens als Füllung verwendet (Hopf 90)

gelesten [384 I,11], part.perf. in adj. Funktion; dat.sg., *gelöst* [384 I,15], akk.sg. < *glasen*, sw.v.: er-, verglasen (Lexer I,1029); *glesten*, adj.: glasiert (Diefenbach Wülcker IV, I,4, 7700 s.v. *glästen*)

geprät [Clm 15632,1], s.n. → *brat*, *brät*, s.n.: eßbares (Brat-)Fleisch der Tiere (Hopf 89)

gescharb [349,1], akk.sg., *gescharbe*, s.n.: klein geschnittene Stücke (Lexer I,896)

geschült [384 II,58]: wohl Verlesung für *geschwelt* [→ Reichenauer Kb. Nr. 62], part.perf. < *schwellen*, sw.v.: im Obdt. häufig: etwas im Wasser sieden, bis es weich wird; in siedendem Wasser kochen (DW IX,2509)

gestüpp → *stupp*

gewaidt [384 I,13], *gewaidest* [384 II,18], 2.sg. ind.präs., *waiden*, sw.v.: weiden, ausweiden, die Eingeweide herausnehmen; ‚*Weide disen Visch*' (Fischer VI/1,575); weiden, die Eingeweide ausnehmen, ausweiden; mit *ûz-*, *ent-*, *ge-* (Lexer III,740)

gilb [Clm 15632,4; 13; 30; 32; 39] imp.sg.; *gilbs* [Clm 15632,5; 7; 8;], imp.sg. mit enklitischem pp.n. *ez*; *gilbt* [Clm 15632,50a; 52], part.perf. < *gilwen*, sw.v.: gelb färben (Lexer I,1016); *(ab)gilben*, sw.v.: gelb färben (Hopf 3); in der Regel wird Safran zum Gilben verwendet → *verwen*

groppe [384 II,9], s.m.: Groppe, ein Fisch (Lexer I,1093)

grûben [384 II,59], nom.pl., *grübe*, s.f.: Griebe, Fettstückchen (Hopf 99); das, was beim Auslassen von Flomen an festen Stückchen zurückbleibt

grûn, adj. [384 II,32; 64], akk.pl.: frisch, roh (Lexer I,1097f.)

grundlen [384 II,9], akk.pl., *grundel*, *grundelinc*: Gründeling (Lexer I,1100); *grundel*, *sangel*, *schmerling*: Schmerle, Gründling, *Gobio Gobio L.*, Karpfenfisch (Hopf 100)

gucken [Clm 15632,7; 31], akk.sg. oder pl., s.m.: ein Gefäß für Flüssigkeiten (Lexer I,1110); *gucken*, s.f.: die Schale zunächst vom Ey, nach Entleerung von ihrem Inhalt; Maß in der Küche (Schmeller I,2; Schmeller zitiert als Beleg aus dieser Handschrift, Nr. 7: *Slach ayer auf, thue das inder daraus ... thue es wider in die gucken*; DW IV,I,6,1030)

gumpost [384 I,7; 8], dat. u. akk.sg.: *kump(u)s*, *komp(o)st(kraut)*, *kumpost*, s.n.m.: 1. Sauerkraut bzw. Kohl, durch Einsäuern längerfristig haltbar gemacht, aus lat. *compositus*, was ursprünglich das Einlegen von Oliven in Salzlake bezeichnete, aber dann auch auf andere Arten des Haltbarmachens übertragen wurde; 2. eingewecktes Obst, z.T. auch mit *galgant* o. Ingwer gewürzt, Vorform dès wortgeschichtlich verwandten Kompotts (Hopf 133); 1. Eingemachtes, Kompott; 2. Sauerkraut (Baufeld 148)

h

haffen [384 I,13, 14; 725 II,3], akk.sg. s.m., *hefen* [Clm 15632,24; 25; 27], *hefenn* [Clm 15632,56], *heffen* [Clm 15632,23], akk.sg. s.n.: *hafen*, s.m.: Topf, jede Art von Geschirr aus Ton, Stein, Metall in Topfform (Fischer III,1018f.); obd. Topf, mitunter auch aus Teig geformtes Behältnis (Götze 114)

hauß wurtz [Clm 15632,24], akk.sg., *hauswurz*, s.m.: Heilpflanze, *Sempervivum tectorum L.*, auch Dachhauswurz (Hopf 105)

hawssenplater [725 II,4], akk.sg., *hawssen platern* [725 II,15], akk.pl., *hausen plateren* [Clm 15632,34], akk.pl., *hussenpletter* [384 I,15], *hausenblase*, *-blater*, *-blatt*, s.f.n.: Schwimmblase eines störartigen Fisches, als Geliermittel verwendet (Hopf 105); Blase des Hausen oder Stör (Fischer III,1277)

heffel [384 I,7], dat.sg., *hebel* s.m.n.: Hefe (Lexer I,1199)

heffen → *haffen*

hertalat [Clm 15632,56], adj., *härtlicht*, adj.: etwas hart bzw. steif; nicht leicht verdaulich (Hopf 103)

holder [384 II,48; 49], gen.sg., *holler* [725 II,3], *hol(d)er*, *keilken*, s.m.: Schwarzer Holunder, *Sambucus nigra L.* (Hopf 109)

hussen pletter [384 I,15] → *hawssenplater*

i, y, ÿ

ymbern [384 II,34], dat., *ÿmber* [Clm 15632,38], dat.sg., [384 II,52], akk.sg., [725 II,20], akk., *ingwer* [725 I,2; II,10], akk., *ingewer*, s.m.: Ingwer (Lexer I,1434); *Ingwer stupp* [725 I,1], s.n.: pulverisierter Ingwer < *stüppe*, s.n., *gestüppe*, s.n.: Staub und Staubähnliches (Lexer II,1275; I,935)

ynder [384 II,11], *inder* [Clm 15632,7; 31], *inner*, adj.: Komparativbildung zu *in*: inner, inwendig, tief im Innern liegend (Lexer I,1440)

ingäder [384 II,40], akk.sg., *inæder*, s.n.: Eingeweide (Lexer I,1428) → *ingewant*, s.n.: Eingeweide (Lexer I,1434) → *ingerewsch*

ingerewsch [725 II,15], akk.sg., *ingeriusche*, s.n.: Eingeweide (Lexer I,1433) → *ingäder*

ingraben form [384 II,33], *ingraben*: part.perf. in adjektivischer Funktion: geschnitzte, gemeißelte Form (Lexers Taschenwörterbuch 387). Vgl. *ergraben*, st.v.: aus dem Grunde graben, herausgraben; speziell in Stein oder Metall graben, gravieren (Lexer I,632). Bei der *ingraben form* handelt es sich um einen Model aus Holz, der zum Backen innen mit Butter ausgeschmiert und von außen mit Ton oder Lehm bedeckt wurde. (Vgl. Wiswe: Kulturgeschichte 101/102). Weitere Belegstellen: Rheinfränkisches Kochbuch, Berlin Ms. Germ. fol. 244 (datiert: 1440–1451), fol. 285 $^{r/v}$, Nr. 3, *so nym czwy ergraben hülzer* (erster Beleg für diesen Model); Meister Hanns Nr. 110: *haiss dir graben jn hölczer zwen fürmen als die Repphüner*; vgl. auch Wolfenbüttel Cod. Guelf. 16.3 Aug.4°, fol. 190^{r}, Nr. 7; Heidelberg Cpg 676, fol. 41^{r}, Nr. 1; Clm 15632, Nr. 1: *furem holtzer*.
→ *ergraben*

jnlancken [384 II,60], akk.sg. s.f.: Name eines Fisches; Birlinger (1865, 196) konjiziert *rinlanken*; Anke: nach DW I,378 ein edler Fisch, *salmo lacustris*, der nach den Flüssen, in denen er gefangen wird, den Namen Rheinanke, Illanke, Innanke führt. Am bekanntesten ist darunter der Rînanche, Reinanke, zusammengezogen in Renke, Renk. Da das einfache *anke* nie für den Fisch vorkommt, deutet DW *rînancho* als „Butter, Schmalz des Rhein" und führt es darauf zurück, daß es auf den fettesten Fisch des Stromes bezogen worden sei. Da sowohl Cgm 384 als auch die Parallelüberlieferung des Reichenauer Kochbuchs *jnlancken* führen, muß bereits in deren Vorlage der Name fehlerhaft aufgezeichnet gewesen sein, möglicherweise als Kontamination aus Inn und Ill für den Namen des Flusses.

ytalayer = *ytal ayer* [384 II,36; 68]: *îtel*, adj.: ganz, nichts als, bloß, nur (Lexer I,1460f.)

jusel [384 II,54], dat.sg., *jussel* [384 II,65], dat. u. akk.sg. s.n., dim. zu *jus*: frz. für eine konzentrierte Fleischbrühe, zum Färben und Kräftigen von Suppen und Soßen verwendet (Hopf 113)

l

£ = Kürzel für *libra*, *librae*, s.f. (lat.): Pfund

lasch [384 II,60], akk.sg.: Nebenform zu *lahs*, s.m.: Lachs (Lexer II,1814) (oder Verschreibung?)

latwärinn [384 I,10], *latwäre* [384 I,11], nom.sg., *lattwerg* [725 II,7], *latwerg* [811,4], *lautt wergck* [725 II,7], *lawttwerig* [725 II,8], dat.sg., *latwäring* [Clm 15632,42; 43], nom. u. akk.sg., *lautwerge*, *lattwerig*, f.: Begriff aus der mittelalterlichen Heilkunde,

über mlat. *electuarium* von gr. *eleikton*, *eleigma* für ‚Arznei, die man im Munde zergehen läßt', abgeleitet und z. T. auch als solche angewendet, tritt in verschiedenen Formen und Zusammensetzungen auf: a. Gewürzbrühe; b. dickflüssiger Saft, Fruchtmus (thür.); c. ein noch weiter zu einer schnittfesten Masse eingedicktes Fruchtmus, das in kleinen Stücken als Konfekt gereicht wird (Hopf 136)

lauter [467,2], *lawtter* [725 II,15], *luter* [384 I,7] → *luter*

lauteren [725 I,2], *lauttern* [725 II,15], inf., *gelauttert* [725 II,7], part.perf. mhd. *liutern*, *lûtern*, sw.v.: 1. etwas mit Hilfe von fremden Stoffen reinigen, was auf unterschiedliche Art und Weise geschehen kann: a. Flüssigkeiten durch Abgießen oder Filtern klären, b. Zucker mit Eischnee erhitzen und ihn durch das Abschöpfen des Schaumes reinigen, 2. feste Bestandteile in Flüssigkeiten auflösen (Hopf 137; Lexer I,1944)

len [Clm 15632,31], *leinen* [Clm 15632,51], akk.sg., *lehn*, adj.: weich (Hopf 138)

lepczelten [384 II,19; 62], akk.sg. oder pl., *leppczelten* [384 II,60] dat.pl., *leczelten* [349,1; 3], akk. sg., *leczelten* [725 I,2; II,12; 17; Clm 15632,10], *letzelten* [725 I,2], akk.pl., *lebezelte*, *lebzelte*, *lezelte*, *letzelt*: Lebkuchen (Lexer I,1849); Lebzelte, Lözelt: Lebkuchen; ‚*Win, Essich und Honig und Lepzelten*' zu einem ‚Galray' (Fischer IV,1079); *Leckuchen*, *Leczelten*, s.m.: Lebkuchenbrot. „Geriebener Lebkuchen in den Rezepten als Bindemittel empfohlen, war kein Lebkuchen im heutigen Sinne, sondern mit Pfeffer und Kümmel gewürztes Brot" (Hepp 211f.); *lebzelte*, *leckuchen*, s.m.: „Leb-, Honig- o. Pfefferkuchen, jedoch häufig sehr verschieden vom heutigen gleichnamigen Kleingebäck, oft nur ein mit Pfeffer u. Kümmel gewürztes Brot, das in geriebener Form als Bindemittel empfohlen bzw. Kuchenteig zur Lockerung beigemengt wird, auch die Verwendung als Soßenkuchen tritt auf." (Hopf 138)

lincz [349,1], imp.sg. mit enklitischem pp.n. *ez* < *linden*, sw.v.: lind, sanft, weich, zart, milde machen (Lexer I,1924f)

lind [349,4], *lindt* [349,2], *lindest* superl. [384 I,6], *lind*, *linde*, adj.: lind, sanft, weich, zart, milde (Lexer I,1924); 1. lind, mild, angenehm, lieblich; 2. weich, geschmeidig, streichbar, glatt, fein, zart (Baufeld 161); lind, zart, mild (Hopf 139)

lyndist, superl. [349,3] < *linde*, adv.: weich, geschmeidig, fein, zart (Lexer I,1925) (vgl. adj. *lind*, Baufeld 161)

lott [384 I,15], akk., *lôt*, s.n.: aus Metall gegossenes Gewicht (Lexer I,1961); ein aus Metall (Blei) gegossenes kleines Gewicht, 15,6–16,6 Gramm, von etwas kleinerem Apothekerlot (15 Gramm) geschieden (Hopf 140)

luter [384 I,7], mhd. *lûter*, adj.: hell, rein, klar, lauter (Lexer I,1996)

lyndist → *linde*, adv.

m

mandelcziger [384 II,57], nom. sg., [384 II,47], akk.sg. s.m.: Quark aus Mandeln → *cziger*

mandel milch [384 II,57], akk.sg., *wand(e)l milich* [725 II,4], nom. u. akk.sg., *mandelmilch*, s.f.: weißer Saft aus Mandelkernen (DW VI,1537)

merung [384 II,42], akk.sg., *mêrunge*, s.f.: Vergrößerung, Vermehrung (Lexer I,2118); hier: Zutat, Zugabe

messel [Clm 15632,23], akk.sg., *messe*, s.n.: Messing (Lexer I,2121)

molter [Clm 15632,40], akk.sg., *můltern* [811, 3] akk.sg., mhd. *mulde*, *multer*, *muolter*, s.f.: halbrundes ausgehöhltes Gefäß, namentlich zum Reinigen von Getreide, Mehl-, Backtrog (Lexer I,2222; 2226); laut Danner (126) fast nur in obdt. Gegenden bekanntes Wort; Trog (Hopf 152)

morochen [384 II,2; 69], akk.pl., *morhe*, *morche*, *more*, *morch*, *moroche*, s.f.: Möhre, Mohrrüben und Morchel (Lexer I,2202)

motill [725 I,2], akk.pl., dim. < mhd. *mütte*, *mutte*, s.n.m.: Scheffel (Lexer I,2260); *müttlein*, s.n.: Müttl, Mitl (Schmeller 1/2, 1694) oder *mött* (Götze 162): Scheffel. Dieser hat unterschiedliche Bedeutungen: 1. Hohlmaß, besonders für Getreide (Hopf 174) 2. wie *stutz*, *gelte*: a. hölzernes Gefäß verschiedener Größe und Verwendungsweise; b. größeres Trinkgefäß, auch edleres Geschirr (Hopf 196)

muscatplůd [725 I,2], akk.sg., *muskat(en)blüt*, s.f.: aus dem Samenmantel der Muskatnuß gewonnenes, stark duftendes Gewürz, heute auch unter dem Namen ‚Macis' bekannt (Hopf 153)

můser, [384 II,48; 59], akk.pl. < *můs*, s.n.: Brei, Speise allg., bes. breiartige Speise, Gemüse (Lexer I,2240)

n

nägell [349,1], dat., *nägellein* [Clm 15632,34], akk., *(mutter)negelein*, *(ge)würznegelein*, s.n.: Gewürznelke (Hopf 154)

naterwurtz [725 I,2] hat seinen dt. Namen aufgrund seines schlangenartig gekrümmten Wurzelstockes erhalten (Lexer II,40). Er wird unter dem lat. Namen *polygonum bistorta* geführt und gehört somit zu den Knöterichgewächsen. Es werden sowohl Wurzeln als auch die ganze Pflanze geerntet. In der Volksheilkunde wird er für Wurzelaufgüsse verwendet, außerdem wird er auch als Trockenpulver verabreicht, wobei aber schon eine Messerspitze einen starken Magen erfordert. (Magister, 54; Breschke, 275f.)

nesplan [384 I,8; 9], akk.sg., *nespel*, s.f.: Mispel (Lexer II,58)

p → b

r

râschs [384 II,56], sw.v. imp.sg. mit enklitischem pp.n. *ez*, entrundete Form zu *roeschen*, *roesten*, sw.v.: rösten, auf ein Rost legen (Lexer II,500)

re → *recipe*

recht [384 II,43] (wohl Verschreibung für *rech*), *rech* [384 II,7; Clm 15632,2; 17], *rech rê*, s.n.: Reh (Lexer II,358);

recipe, in den Handschriften stets abgekürzt: *Re* [725 II,2; 4; 7; 20]: aus dem lat. Rezeptformular stammende Abkürzung mit der Bedeutung ‚nimm'

reckolter [384 II,18], s.m.: Reckholder, Wachholder, *Juniperus communis*. (Fischer V,224); *reckholder*: in alemannischen Gegenden: Wacholder, Pflanze und Frucht (DW VIII,449) → *wachalter (per)*

reckolterber [384 II,31], dat.pl., s.f.: Wacholderbeere (Fischer V,224) → *wachalter per*

reckolter fogel [384 II,18], nom. u. akk.pl., *reckholdervogel*, s.m.: Krammetsvogel, Wacholderdrossel (DW VIII,449)

reÿb scherben [Clm 15632,26], akk.sg., *reib scherbe*, s.f.: Gefäß, Topf zum Reiben (Baufeld 190); Mörser, Küchengefäß zum Zerstoßen von Speisen (Hopf 163, 152)

rosysen, *roßysen* [384 II,63], s.n.: Hufeisen (Lexer II,497)

s

sälbin [384 I,4; 6], *sâlbin* [384 II,67; 68], *saluan pletter* [725 II,21], *saluan* [Clm 15632,7], *salway* [811,3], akk., *selbin* [384 I,2], akk.sg., *selben* 384 I,12], gen.sg. [hierher gehörig?], *saluei*, *salben*, *salve(nstaudlein)*, m. bzw. n.: Salbeipflanze, *Salvia officinalis L.* (Hopf 171)

sälcz [384 I,3; 4; 5; 6], nom.sg., [384 I,2], akk.sg., *sâlcz* [384 II,21; 35; 60], *selcz* [384 II,35], nom.sg., *selcz* [811,3], akk.sg., *selczen* [811,1; 2], akk.sg., *selsen* [811,2], *selßen* [811,1; 3], nom. u. akk. sg.: Salse, Sälse, Sauce. Mit -a- nur alt und nur von nicht süßen Brühen. ... mit -ä- alt und mod. ... Dann aber alt und neu wie (Ge)sälze von süßen Marmeladen (Fischer V,549f.). Gesälze 1. etwas Salzartiges. 2. mod. süße Marmelade aus eingekochtem Obst oder Beeren. ... Das einfache Sälz erscheint XV. von einer Gelatine aus Fleisch. (Fischer III,439). *salse*, *sulse*, s.f.: gesalzene, aber bisweilen auch süße Brühe o. Tunke, aus mlat. ital. *salsa*, frz. *sauce*, häufig als Kontrastsoße wie die heutigen Fondue-Soßen serviert (Hopf 170f.); *Salse*: gesalzene Brühe, Tunke, Brühe überhaupt; ... schwäb. *sälse*: süße und salzige Brühe (Hepp 216 f.); *selz*, *salse*, s.f: gesalzene Brühe, Brühe überhaupt (Lexer II,585)

samen [725 I,2], s.m.: kann neben der nhd. Bedeutung Samen laut Rumpolt-Rezept auch den Saft von ausgepreßten grünen Kräutern oder Repskohl, *Brassica napus L.*, meinen. (Hopf 171)

schelf [Clm 15632,45], *schel(f)e*, s.f.: Schale oder Hülse (Hopf 174)

scherben [384 II,1; 4], akk.sg., *scherbe*, s.f.: auch unzerbrochenes irdenes oder gläsernes Geschirr, Topf, Napf etc. (Hopf 174); hier: ein ausgewelltes und als Pastete geformtes Stück Teig

schligen [384 II,9], akk.pl., *slîg*, *slîge*, *slîhe*, *slîe*, s.m.: Schleihe (Lexer II,978 u. 974); gehört zu den Karpfenfischen (*Tinca tinca L.*)

schindel [384 II,57], dat.sg. s.f.: Schindel (Lexer II,749); hier: Gerät (wohl in Schindelform) zum Formen von Teigpartien, ähnlich einer heute gebräuchlichen Palette

schmalcz, *smalcz*, s.n., hatte im Mhd. / Frühnhd. regional unterschiedliche Bedeutungsnuancen: während in Süddeutschland darunter Butterschmalz (also ausgelassene, von der Molke befreite Butter) verstanden wurde, bezeichnete das Wort im Norden vorwiegend ausgelassenes Schweine- oder Gänsefett, vgl. Hans Wiswe: Die mittelniederdeutsche Kochrezeptüberlieferung. In: Niederdeutsches Jahrbuch 90/1967, S. 46–62, hier S. 57. In der Übersetzung wird das Wort „Schmalz" gegenüber dem neutraleren „Fett" beibehalten, da tendentiell der Gebrauch tierischer Fette überwog.

schnÿdl [349,3], akk.sg., *schnitlin* [384 II,5], dat.pl.n. dim. zu *snite*, s.f.: abgeschnittenes Stück, Schnitte (Lexer II,1038; DW IX,1250); Schnidn, Schnitten, Schnidl; Suppen-Schnidl; *schnidln*, sw.v.: in dünne Schnittchen schneiden, 's Brod aufschnidln zur Suppe (Schmeller II,585ff)

schrentzen [384 II,65], akk.pl. < *schranz* s.m.: Riß, Spalte, Loch, Scharte (Lexer II,787); bair. Riß, Spalt (DW 9,1645); hier soviel wie: Streifen

schroten [384 II,59], st.v.: schneiden, abschneiden (Lexer II, 804)

schum [384 I,10], imp.sg., *schûmen*, sw.v.: intr. schäumen (Lexer II,816)

schwaiß [384 II,14; 15], akk.sg., *schwais* [384 II,15], dat.sg., *swaÿß* [Clm 15632,18], dat.sg.: mhd. *sweiz*, s.m.: Blut (Lexer II,1354)

selcz → *sälcz*

sepplin [384 I,6], dim. zu *isop*, *ispe*, *hyssopus*, s.m.: Ysop o. Eisenkraut, *Hyssopus officinalis L.*, Heil und Würzpflanze (bes. bei Herstellung von Kräuterlikören) (Hopf 112)

sinwel [Clm 15632,4], *sinbel* [Clm 15632,22], nom.pl. in prädikativer Stellung, *synwelle* [384 II,54], akk.pl.n., adj.: rund (Lexer II,936f.)

specereÿ, *specerey* [725 II,1; 2], dat.: *specie*, s.f., 1. lat. für Spezerei, überseeisches Gewürz; 2. allgemein für Zutat (Hopf 188)

speck nadel [725 II,10], *spicknadel*, s.f.: Spicknadel (Hopf 189)

spör [725 II,8], adj.: hart vor Trockenheit (Schmeller II,684)

stâtenclîchen [384 II,28], *statelîche*, *stetelîche*, adv.: gehörig, angemessen (Lexer II,1147; DW X,II,1,1033/1)

stauffel [Clm 15632,4], akk.sg., dim. zu *stouf*, s.m.: Becher ohne Fuß; ein bestimmtes Maß (Lexer II,1216); Stauff, Stouff: Kelch (Schmeller II,1)

strötzlen [Clm 15632,14], dat.pl., dim. zu *strizel*, s.m.: 1. Stollen, oft auch Butter- oder Hefezopf; 2. im dim. als Form für (herzhafte) Suppeneinlagen (Hopf 195f): kleine Strietzel

strubeten [384 II,37], akk.pl., *struben* [384 II,38; 66], akk.pl., [384 II,66], gen.pl., *strauben* [Clm 15632,4; 45], gen.pl., *strûbete*, *strûbe*: eine Art Backwerk (Lexer II,1251)

stupp [Clm 15632,40], nom.sg., *stupp* [725 I,1], akk.sg., *gestüpp* [811,3], akk.sg., *stüppe*, s.n., *gestüppe*, s.n.: Staub und Staubähnliches, Pulver (Lexer II,1275; I,935) → *Ingwer stupp* [725 I,2] s.v. *ymber*

sůllen [384 I,11], dat.sg., *siule*, s.f.: Pfrieme (Lexer II,949)

sulcz [384 I,15] akk. u. dat. sg., [384 II,61] nom. u. akk.sg., [384 II,62], nom. sg.; [467,2], akk.sg., [725 II,12; 15], nom. u. akk.sg., *sulczen* [384 II,15], nom.pl., *sulz*, s.f.: 1. gallertartiger Absud aus tierischen Teilen, Sülze; 2. auch die zur Sülze verwendeten Fleischstücke (Hopf 197) → *galray*

supen, dat.sg. [349,1], *sūpen*, *supen*, akk.sg. [349,3], *suppe*, s.f.: 1. Schnitte in Brühe, lat. mit *offa* glossiert, eingetunkter Bissen (wie frz. *soupe*); 2. flüssige Löffelspeise, meist mit Einlage, sachlich sich dann oft mit *offa* berührend (DW X,IV); hier aufgrund der Konsistenz und der Funktion als Beigabe zu Fisch: Soße

synwelle → *sinwel*

t (→ auch d)

thimend plüe → *zinemîn*

topfen [Clm 15632,51], nom.sg. s.m.: Quark, im Bair./Österr. auch in der Umgangssprache gebräuchlich (Danner 127; Hopf 55)

totter [384 II,34], nom.sg., *tottern* [384 I,1; II,52], dat.pl., *totter*, [384 I,2; II,34; 67], akk.pl., *toter* [Clm 15632,22; 50a], akk.pl., [Clm 15632,30; 56], akk.sg., *toters* [Clm 15632,30], gen.sg., *toter*, *tuter*, s.m.n.: Dotter (Lexer II,1473)

trew [349,3] < mhd. *driu*, num.n. zu *drî*: drei (Lexer I,461)

trïfuß [811,4], *drifueß* [Clm 15632,42; 43], akk.sg., mhd. *drîvuoz*, s.m.: Dreifuß (Lexer I,467); *dr(e)ifuß*, s.m.: Ringgestell mit drei Füßen, über das offene Herdfeuer zu stellen (Hopf 58)

trinkel [725 II,7], s.n.: ein bestimmtes Maß (Lexer II,1515) → auch *trinken*

trinken [Clm 15632,50], s.n.: Getränkemaß, zwei Seidel (Lexer II,1515) → auch *trinkel*

u

uber slahen [725 II,15], st.v.: itr. lauwarm werden (Götze 214)

vnsawb [Clm 15632,51], akk.sg., *unsûber*, *unsouber*, adj.: unsauber, unrein (Lexer II,1942)

w

wachal(l)ter per [725 II,10], akk.pl. s.f.: (obd. Form) Wacholderbeere (DW XIII, 53ff)

wachtenlen [384 I,13], gen.pl., *wahtel*, s.f.: Wachtel (Lexer III,646)

waiden → gewaidt

wälsche weinperel [349,3], akk.pl.dim.: *weinber, welsche*, s.f., Rosine (Hopf 207)

wälsch → auch *wellsch*

wandel milich → mandel milch

weichsel(l) [725 II,2], gen. u. akk.pl.; *weichsell* [725 II,8], akk.pl., *weichseln* [811,4], dat.pl., *weychslen* [467,4], dat.pl., *weÿchsel(e)n* [Clm 15632,42], dat.pl., mhd. *wîhsel*, frnhd. *weichsel*, s.f.: 1. Sauerkirschen (Lexer III,882), 2. Konfektform (Hopf 206)

weinper, weinperll → winber

wellerlay [384 II,3; 9], < *welch*, pron.interr. (Lexer III,750) + *leie*, s.f.: Art und Weise (Lexer I,1866): welche auch immer

wellschen kummich [725 II,9], akk.sg., *wälscher kümmel*, s.m.: Stöchaskraut, *lavendula stoechas L.* (DW XIII,1351)

westin [384 II,14], akk. sg.?; Birlinger (1865, 182) stellt das Wort zu *wöst*: ‚Gekröse' und beruft sich auf Adelung, vers. 2 (1775), 515; *wüste*, s.f.: kann nach DW XIV,II,2451 vom 13. Jh. bis etwa 1600 die ‚Rippenweiche, Seitenweiche, Teil zwischen unterem Brustkorb und Hüfte' bedeuten, zu dem wohl auch der DW XIV,II,2452 zitierte Beleg aus Nürnberg gehört: *es sollen von allen kalbsskopffen die oren gesniten und die mitsampt den krosen, wüsten und fussen nach notdurft gesäubert und gereinigt werden*; erwogen wird dort auch (mit Verweis auf Adelung) die Zugehörigkeit von *wüst(e)* zu *wöst*, *west*, der bair. Lautvariante zu *wanst* für ‚Gekröse' (DW XIV,II,2452); vgl. auch *wanst*, *wanst*, *wast*, ... Plur. *wänste* (*weÿst*), dim. Wänstlein: Bauch, bes. beim Rindvieh, Eingeweide des tierischen Leibs. ... ‚Wämst', ‚Wämbstlin', *‚Kalbskrâs sampt dem Wânstlin'* (Fischer VI/1,421); *wanst*, s.m.: 1. ‚Tiermagen, Mastdarm, als Wursthülle verwendet'. *Schaf- oder Kalbswânstlein zu fúllen.* 2. ‚Tierbauch bzw. Bauchstück' (Hopf 204); Die Wannen, ... die Dünne, das Dünnfleisch an den Weichen. ... In Passau heißt das (Kalbs-)gekröse das Wenns, Wenst (Weÿst) (Schmeller 2/2, 1044)

winber [384 I,8; II,60; 62], akk.pl., [384 II,51], nom.pl., *winbern* [384 II,2], dat.pl., *weinper* [Clm 15632,4; 53a], akk.pl., *weinperen* [Clm 15632,43], dat.pl., *weinperll* [349,3], akk.pl. dim., *weinber*, s.f.: Weintraube, bisweilen auch getrocknete Beere südl. Reben (Hopf 206); → *walsche weinperel*, akk.pl.dim. [349,3]: *weinber, welsche*: Rosine (Hopf 207)

y, ÿ, → i

z, cz

zach [725 I,1; Clm 15632,52], nom.sg., *zäh*, *zäch*, *zæh*, adj.: 1. zäh, 2. schal, umgeschlagen, schwerflüssig, abgestanden, trübe (Wein) (Baufeld 254)

czelten [384 I,2], akk., *zeltel* [Clm 15632,29], dim. akk.pl., *zelte*, s.m.: flaches Backwerk, Kuchen, Fladen (Lexer III,1055) → auch *lepczelten*, → *pfanczelten*

cziger [384 II,57], nom.sg., *ziger*, s.m.: Quark (Lexer III,1110)

czinmit plůt [384 I,12], *zimitbluot*, s.f.: Zimtblume (Lexer III,1122) → *zÿmerrinde*

zinsewdel [725 II,14], *ziseunlein*, *ziseindel*, *zisenlîn*, *zisenlîn*, *zisindel*, *zizendel*, s.n.: Brühe, Suppe, Soße (Baufeld 259); Zisseindlein: Art Gericht oder Speise (Schmeller II,1157)

czůbelen [384 I,4; II,31], akk.pl., [384 I,7; II,9], dat.pl., *zwife(l)l* [725 II,13], akk.pl. u. sg., [725 II,14], gen.pl., *czwifel* [Clm 15632,38], akk., *zbifal* [Clm 15632,49], akk., *zubel*, *zubelle*, *zwibolle*, s.m.: Zwiebel (Lexer III,1162)

czwierend [384 I,13], *zwiren*, *zwirn*, *zwirent*, *zwir*, *zwier*, *zwire*, adv.: zweimal (Lexer III,1218); *zwir(ent)*, num.: zweimal (Götze 240)

zwifel → *czůbelen*

zÿmerrinde, s.f., *zÿmerrinden*, dat.sg. [349,1; 349,3], *zimatrinten* [725 I,2], dat.pl., *zimmet*, s.m., *zimetrö(h)rle*, s.n.: Zimtstange (Hopf 216), Zimtrinde

zinmit plůt [384 I,12] dat.?, *thimend plüe* [Clm 15632,6] akk., *zimitbluot*, s.f.: Zimtblüte (Lexer III,1122) < *zinemîn*, s.m.: Zimt (Lexer III,1123)

5. Zu den Illustrationen

5. Zu den Illustrationen

Die dem Faksimile beigegebenen sechs Illustrationen[1] sind dem Cgm 349 entnommen. Dort schmücken sie allerdings nicht die Kochrezepte, sondern das in der Handschrift enthaltene Kalendarium sowie ein Traktat über die sieben Planeten und eine medizinische Kompilation, in der es unter anderem um die Bedeutung der Verdauung für die Gesundheit des Menschen geht. Nach mittelalterlicher Auffassung aber hängen Jahres- und Tageszeit, Gestirnkonstellation und Ernährung eng miteinander zusammen, da nicht nur die Sterne das Temperament und die Befindlichkeit des Menschen beeinflussen, sondern je nach dem Zeitpunkt der Aufnahme von Nahrung deren Zusammensetzung aus den vier Primärqualitäten unterschiedlich auf den Menschen einwirken kann. Allein das schon rechtfertigt die Aufnahme dieser Illustrationen in unsere Kochbuchedition. Es handelt sich dabei um recht geschickte Federzeichnungen, denen die Koloration durch Schattierung und die Betonung der Faltenwürfe Ausdruck und Lebendigkeit verleiht.

Die drei Speiseszenen (S. 11 [= Cgm 349, fol. 3^{r}], S. 43 [= Cgm 349, fol. 4^{r}], S. 51 [= Cgm 349, fol. 13^{r}]) nehmen traditionelle Motive der Monatsbilder aus den Stundenbuch-Kalendarien auf, wie sie dort vor allem mit den Monaten Januar und Februar verbunden sind. Die Abbildung auf S. 11 (= Cgm 349, fol. 3^{r}) zeigt einen an einer hochgemauerten Feuerstelle sitzenden, durch seine Kleidung als der Unterschicht, hier wohl dem Küchenpersonal zugehörig charakterisierten Mann, der aus einer flachen, runden Flasche trinkt, während er die auf dem Feuer in zwei Töpfen garenden Speisen überwacht: An einem S-Haken hängt ein Kessel mit rundem Boden; daneben steht ein dreifüßiges Gefäß, das sich zur Mitte verjüngt und nach oben hin wieder erweitert und dessen Bügel auf der Rückseite herunterhängt. Es wird im Mittelalter als Grapen bezeichnet. Beide Gefäße sind zum Kochen von Suppen oder Eintöpfen geeignet. Ikonographisch scheinen hier zwei Traditionen kontaminiert zu sein, einerseits die des ehemals doppelgesichtigen Janus, auf den der Monatsname zurückgeht und der zur einen Seite trinkt, zur anderen ißt, andererseits die des sich am Feuer wärmenden und davor speisenden Mannes[2]. Die Szene mit dem der Unterschicht angehörenden Mann wird dagegen der Tradition nach eher zum Februar zugeordnet[3].

---

1 Die Abbildungen sind im Vergleich zur Handschrift vergrößert wiedergegeben.

2 Diese Szene kann einen vornehmen Herrn darstellen, wie im Kalenderbild des Monats Januar des Codex Capponiani (Capp. 218 der Biblioteca Vaticana, vgl. König, Baritz: Das Stundenbuch [1998], S. 76, Abb. 57); sie kann zum Bankett erweitert sein, wie in den ‚Très Riches Heures' des Duc de Berry oder im ‚Breviarium Grimani', das sich sehr eng an das Vorbild der ‚Très Riches Heures' anlehnt; oder sie kann einen sich am Feuer wärmenden Bauern zum Gegenstand haben, wie im Cod. Vind. 387, fol. 90^{v} (vgl. LCI, Bd. 3, Sp. 275).

3 Vgl. dazu vor allem die Februar-Bilder der ‚Très Riches Heures' des Duc de Berry und des ‚Breviarium Grimani', auf denen sich Bauern im Innern eines Hauses am Feuer wärmen. In den ‚Heures de Rohan' (Paris, Bibliothèque Nationale, manuscrit latin 9471, fol. 2^{v}) ist der sich wärmende Mann dagegen ebenfalls durch Interieur und Kleidung als Angehöriger der Oberschicht gekennzeichnet.

Dem üblichen Motiv des Januarbildes entspricht eher die Abbildung auf S. 43 (= Cgm 349, fol. 4r): Sie zeigt einen durch Kleidung, Kopfbedeckung, Frisur und Haltung als Herrn gekennzeichneten Mann, der an einem spärlich gedeckten Tisch sitzt (oder steht?) und ein Becherglas erhebt, als wolle er einen Toast aussprechen. Vor ihm befindet sich eine Platte mit kleinen runden Kugeln, die Klößen gleichen, daneben steht ein Krug, der Wein oder Wasser enthalten kann. Die Darstellung wirkt wie eine auf die Grundelemente reduzierte Reminiszenz an das Januarbild in den ‚Très Riches Heures' des Duc de Berry, steht aber in ihrer sparsamen Ikonographie dem Februarbild der ‚Heures de Rohan' (fol. 2v) näher.

Die Abbildung auf S. 51 (= Cgm 349, fol. 13r) zeigt ein junges Mädchen, deren offene Haare auf ihre Jugendlichkeit verweisen; ob es sich um eine Küchenangestellte oder die Tochter des Hauses handelt, läßt sich aus der Kleidung nicht erschließen; bemerkenswert ist allerdings, daß sie ebenso wie der Mann auf S. 11 (= Cgm 349, fol. 3r) ihre Tätigkeit im Sitzen ausübt. Sie ist nämlich damit beschäftigt, einen Grillspieß zu drehen, an dem ein Braten über dem Feuer schmort. Aus der Esse hängt an einem Kesselhalter ein großer Kessel mit rundem Boden; an drei Stangen quer über die Esse gespannt werden Würste geräuchert; einige Würste liegen auch auf der Platte, die neben dem Feuer unmittelbar vor der jungen Frau steht. Sie ist im Begriff, aus einem Glas eine grüne Flüssigkeit zu trinken. Die hier dem Monat Dezember zugeordnete Darstellung weicht vom traditionellen Dezemberbild ab, das gewöhnlich Wildschweinjagd oder eine Schlachtszene zeigt[4]. Auf einigen dieser Bilder ist im Hintergrund allerdings bereits das Feuer zu erkennen, an dem das Tier gebraten werden oder Brot gebacken werden soll[5].

Auch bei der Darstellung der Planetenbilder folgt der Illustrator den konventionellen Mustern[6], wiederum mit kleinen Abweichungen. Auf S. 63 (= Cgm 349, fol. 43v) symbolisiert er den Planeten Venus wie üblich durch eine (nackte) Frau, die in der einen Hand einen Spiegel, in der anderen einen Blumenstrauß hält; anders als auf vergleichbaren Darstellungen, wie etwa in der Berliner Handschrift Ms. Germ. fol. 244, fol. 184v, ist die Venus hier jedoch auf einer Art Sockel sitzend abgebildet. Die dem Planeten zugehörigen Sternbilder Stier (hier als *Ochs* bezeichnet) und Waage sind in Medaillons gefaßt, die unterhalb des Planetenbildes Platz finden.

Die Abbildung auf S. 64 (= Cgm 349, fol. 47r) zeigt die Personifikation des Mondes, der im Mittelalter zu den Planeten gezählt wurde. Das zu ihm gehörende Tierkreiszeichen, der Krebs, als dessen Regent nach mittelalterlicher Astrologie der Mond gilt, erscheint in ein Medaillon eingezeichnet, das in den Bildraum des Planetenbildes so integriert ist, daß es den linken Fuß der nach rechts ausschreitenden Planetenfigur

4 Vgl. etwa die Dezember-Bilder in den ‚Très Riches Heures' des Duc de Berry oder im ‚Breviarium Grimani' (Wildschweinjagd) bzw. in den ‚Heures de Rohan', fol. 17v oder im Codex Capponiani 218 (Schweineschlachtung).

5 So in den ‚Heures de Rohan' und auf den Marginalmalereien der Kalendariumseite des ‚Breviarium Grimani'.

6 Vgl. dazu Stegemann (1973).

verdeckt. Ein Horn und eine als brennender Strohwisch dargestellte Fackel sind der Figur als Attribute beigegeben. Sie symbolisieren die den Mondkindern, d. h. den unter dem Einfluß des Mondes geborenen Menschen, aufgrund seines Einflusses verliehenen Eigenschaften: Jagdleidenschaft und bis zum Kriegerischen gehende Aggressivität. Diese Ikonographie des Mondes geht zurück auf antike Repräsentationen der Göttinnen Diana und Luna. Erst spätmittelalterliche Losbücher gehen dazu über, den Mond entsprechend seinem grammatischen Geschlecht im Deutschen als Mann darzustellen.

In ein von einer Rüschenbordüre umgebenes Medaillon eingezeichnet ist die Darstellung eines Arztes und seines Patienten auf S. 69 (= Cgm 349, fol. 95^{r}). Der in ein grünes, langes Gewand gehüllte Arzt verabreicht dem vor ihm sitzenden Patienten mit der linken Hand ein Medikament, während er mit seiner rechten aus der rechten Hand des Patienten etwas in Empfang zu nehmen scheint – vielleicht sein Honorar? Die eigenartige Öffnung auf der linken Seite des Stuhls, auf dem der Patient sitzt, gibt den Blick frei auf die Exkremente, die gerade im Begriff sind, seinen Körper zu verlassen. Die Darstellung zweier ungleichzeitiger Aktionen auf einem Bild, wie hier der Behandlung durch den Arzt und des sich daraufhin einstellenden Behandlungserfolgs, ist typisch mittelalterlich. Das Bild folgt in der Handschrift auf ein Kapitel aus der fälschlich Arnald von Villanova zugeschriebenen ‚Regel der Gesundheit', in dem es darum geht *wie sich der mensch gesunt schull halten mit dem stuelgang* (wie der Mensch sich durch [geregelten] Stuhlgang gesund erhalten soll), das es eindringlich illustriert.

Der Einband wurde von der Münchner Handschrift Clm 9562 abgenommen.

6. Abkürzungs- und Literaturverzeichnis

6. Abkürzungs- und Literaturverzeichnis

6.1. Abkürzungsverzeichnis

6.1.1. Abkürzungen bei der Bestimmung der Schreibsprachen
(nach Frühnhd. Grammatik, S. IXf.)

alem.	alemannisch
bair.	bairisch
böhm.	böhmisch
elsäss.	elsässisch
frühnhd.	frühneuhochdeutsch
hchalem.	hochalemannisch
mähr.	mährisch
md.	mitteldeutsch
mfrk.	mittelfränkisch
mhd.	mittelhochdeutsch
nd.	niederdeutsch
nürnb.	nürnbergisch
obd.	oberdeutsch
obfrk.	oberfränkisch
obsächs.	obersächsisch
ofrk.	ostfränkisch
obhess.	oberhessisch
omd.	ostmitteldeutsch
oobd.	ostoberdeutsch
oschwäb.	ostschwäbisch
ostalem.	ostalemannisch
österr.	österreichisch
rheinfrk.	rheinfränkisch
ripuar.	ripuarisch
schles.	schlesisch
schwäb.	schwäbisch
slov.	slovakisch
thüring.	thüringisch

6.1.2. Verzeichnis der Handschriftensiglen

Augsburg
Universitätsbibliothek
III. 1.2° 43 → Kochbuch des Meister Eberhard (ME)

Basel
Öffentliche Universitätsbibliothek
A N V 12 → Meister Hanns (MH)
D II 30

Berlin
Staatsbibliothek Preußischer Kulturbesitz
Ms. germ. fol. 244 → Rheinfränkisches Kochbuch

Geheimes Staatsarchiv Preußischer Kulturbesitz
XX. HA OBA Nr. 18384 → sog. Königsberger Kochbuch[1]

Brixen (Bressanone)
Bibliothek des Priesterseminars Brixen
J. 5 (no. 125)

Heidelberg
Universitätsbibliothek
Cpg 551
Cpg 583

Karlsruhe
Badische Landesbibliothek
Aug. pap. 125 → Reichenauer Kochbuch
Donaueschingen 793 → Inntal-Kochbuch

Michaelbeuern
Stiftsbibliothek
Ms Cart 81

1 Die Handschrift, die lange als verschollen galt, wurde von Alessandra Sorbello aufgespürt; vgl. dazu künftig ihre Dissertation ‚Die Basler Rezeptsammlung [D II 30]. Studien zur Überlieferung spätmittelalterlicher Kochrezepte. Erstedition mit Kommentar.' Würzburg 1998, S. 109.

München

Bayerische Staatsbibliothek
Cgm 349
Cgm 384 → Alemannisches Büchlein von guter Speise (= 384 II)
Cgm 467
Cgm 725
Cgm 731
Cgm 811
Clm 15632

Universitätsbibliothek
2° Cod. ms. 731 (Cim. 4) → Bůch von gůter spîse

Konstanz

Stadtarchiv
A I 1 → Konstanzer Kochrezepte

Nürnberg

Germanisches Nationalmuseum
Germ. Nat. 20.291 → Bruchstücke aus einem alemannischen Büchlein von guter Spise

Wien

Österreichische Nationalbibliothek
Cod. vind. 5486[2]

Wolfenbüttel

Herzog August Bibliothek
Cod. Guelf. 16.3 Aug. 4°
Cod. Guelf. 78.1 Aug. 8°

2 Die Edition in Doris Aichholzer: *„Wildu machen ayn guet essen…"*. Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar. Bern, Berlin etc. 1999 (= Wiener Arbeiten zur germanischen Altertumskunde und Philologie 35) konnte leider nicht mehr herangezogen werden.

6.2. Literaturverzeichnis

6.2.1. Editionen

Basel D II 30: Prentki (1985): Prentki, Alix: Les traités culinaires du sud de l'Allemange à la fin du moyen-âge. D.E.A. E.H.E.S.S. Paris 1985.

Das Kochbuch der Handschrift ÖB Basel D II 30 (15. Jahrhundert). Transkribiert von Thomas Gloning. Vorläufige Fassung. Tübingen, Gießen 1993. (Zitiert wird nach dieser Fassung!)

Alessandra Sorbello: Die Basler Rezeptsammlung [D II 30]. Studien zur Überlieferung spätmittelalterlicher Kochrezepte. Erstedition mit Kommentar und Fachglossar. Phil. Diss. Würzburg 1998.

Brixener Kochbuch (Bressanone): Melitta Weiss Adamson: Die Kochrezepte in Codex J. 5 (no. 125) der Bibliothek des Priesterseminars Brixen. Edition und Kommentar. In: Würzburger medizinhistorische Mitteilungen 14, 1996, S. 291–303.

Bruchstücke: Bruchstücke aus einem alemannischen Büchlein von guter Spise. 15. Jhd. Hg. v. Anton Birlinger. In: Sb. d. Bayer. Akad. d. Wiss. Philos.-hist. Cl. 1865, S. 199–206.

Büchlein: Ein alemannisches Büchlein von guter Speise. Hg. v. Anton Birlinger. In: Sb. d. Bayer. Akad. d. Wiss. Philos.-hist. Cl. 1865, S. 171–199.

BvgSp: Bůch von gůter spise: Diz bůch von gůter spise. Faksimile hg. durch Tupperware Deutschland. Donauwörth (Ludwig Auer GmbH) ^{2}1994.

Hajek, Hans (Hg.): Daz bůch von gůter spise. Berlin 1958 (= Texte des späten Mittelalters 8).

Das buoch von guoter spîse. Abbildungen zur Überlieferung des ältesten deutschen Kochbuchs. Eingel. u. hg. v. Gerold Hayer. Göppingen 1976 (= Litterae 45).

Libro di buone vivande. La cucina tedesca dell'età cortese. A cura di Anna Martellotti e Elio Durante. Fasano (Schena Editore) 1991. (Edition mit Übersetzung ins Italienische und Kommentar)

Danner (1970) → Inntal-Kochbuch

Ehlert (1993) → Konstanzer Kochrezepte

Ehlert (1996) → MH (Meister Hanns)

Eis (1944) → Patzauer Pelzbuch

Feyl (1961) → ME (Meister Eberhard)

Feyl (1963) → ME (Meister Eberhard)

Gollub (1935) → Königsberger Kochbuch

Inntal-Kochbuch: Berthilde Danner: Alte Kochrezepte aus dem bayrischen Inntal. In: Ostbairische Grenzmarken. Passauer Jb. f. Geschichte, Kunst u. Volkskunde 12, 1970, S. 118–128.

Kalender: Birlinger, Anton: Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee. In: Germania 9, 1864, S. 192–207.

Königsberger Kochbuch: Archivrat Dr. [Hermann] Gollub: Aus der Küche der deutschen Ordensritter. In: Prussia 31, 1935, S. 118–124.

Konstanzer Kochrezepte: Ehlert, Trude: Die (Koch-)Rezepte der Konstanzer Handschrift A I 1. Edition und Kommentar. In: Ingrid Kühn, Gotthard Lerchner (Hg.): Von wyßheit würt der mensch geert ... Festschrift f. Manfred Lemmer zum 65. Geburtstag. Frankfurt/M., Berlin etc. 1993, S. 39–64.

Küchenmeisterei: Ehnert, Rolf (Hg.): Kuchenmeysterey. (Passau: bei Johann Petri um 1486). Göppingen 1981 (= Litterae 71).

Lindgren, Agi: Ein Stockholmer mittelniederdeutsches Arzneibuch aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts. Stockholm 1967 (= Acta Universitatis Stockholmiensis, Stockholmer Germanistische Forschungen 5), S. 131. [Ein Rezeptende, ein Rezept über Knoblauch; beide werden von Lindgren jedoch als veterinärmedizinische Rezepte bezeichnet; ebd. Anm. 9].

ME: Anita Feyl: Das Kochbuch Meister Eberhards. In: Ostbairische Grenzmarken. Passauer Jb. f. Geschichte, Kunst u. Volkskunde 5, 1961, S. 352–366. (Text)

Anita Feyl: Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur. Phil. Diss. Freiburg/Br. 1963. (Text und Untersuchung)

MH: Meister Hanns, *des von wirtenberg koch.* (Faksimile der Handschrift A.N.V. 12 der Universitätsbibliothek Basel). Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude Ehlert. Donauwörth 1996.

Mittelniederdeutsches Kochbuch → Wiswe (1956).

Nürnberg Germ. Nat. 20291 → Bruchstücke

Patzauer Pelzbuch: Das „Patzauer Pelzbuch" (Prag, Cod. XVI E 32; Mitte des 15. Jhs.). In: Gottfrieds Pelzbuch. Hg. v. Gerhard Eis: Gottfrieds Pelzbuch. Studien zur Reichweite und Dauer der Wirkung des mittelhochdeutschen Fachschrifttums. Brünn, München etc. 1944.

Regel der Gesundheit: Strauss, Peter: Arnald von Villanova deutsch unter besonderer Berücksichtigung der ‚Regel der Gesundheit'. Diss. Heidelberg 1963.

Regimen sanitatis: Regimen Sanitatis Salernitanum. Gesundheitsregeln der Schule von Salerno. Hg. v. Ignaz Düntzer. Basel 1981.

Reichenauer Kochbuch: Das Reichenauer Kochbuch aus der Badischen Landesbibliothek. Edition und Kommentar. Von Trude Ehlert in Verbindung mit Patrick Benz, Rick Chamberlin, Diana Finkele, Barbara Gölz, Erwin Heidt, Wolfgang Höhne, Ruth Karasek, Heike Kränkel, Birgit Mayer, Eberhard Müller, Annette Roser und Nicole Wolf. In: Mediävistik 9, 1996, S. 135–188.

Rheinfränkisches Kochbuch: Rheinfränkisches Kochbuch um 1445. Text, Übersetzung, Anmerkungen und Glossar von Thomas Gloning. Kulturhistorische Würdigung von Trude Ehlert. Im Auftrag von Tupperware Deutschland. Frankfurt/M. 1998.

Sigerist (1943): Sigerist, Henry E.: The earlies printed book on wine by Arnald of Villanova. Physician, surgeon, botanist, alchemist and philosopher [1235?–1311]. Facsimile of the original Edition, 1478. New York 1943.

Stopp (1980): Aus Kochbüchern des 14. bis 19. Jahrhunderts. Quellen zur Geschichte einer Textart. Unter Mitarb. von Renate Ertl u. Angelika Schmitt hg. v. Hugo Stopp. Heidelberg 1980 (= Germanische Bibliothek. 7. Reihe: Quellen zur deutschen Sprach- und Literaturgeschichte, Bd. 1).

Voigt, Johannes: Aus einem handschriftlichen Kochbuch des XV. Jahrhunderts. In: Anzeiger f. Kunde d. deutschen Vorzeit NF 4, 1857, Sp. 81–83.

Sabina Welserin: Das Kochbuch der Sabina Welserin. Hg. v. Hugo Stopp. Mit einer Übersetzung von Ulrike Gießmann. Heidelberg 1980 (= Germanische Bibliothek NF. 4. Reihe: Texte).

Das Kochbuch der Philippine Welser. Hg. v. Gerold Hayer. Innsbruck (Pinguin Verlag) 1983, 2 Bde.

Wiswe (1956): Wiswe, Hans: Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts. In: Braunschweigisches Jahrbuch 37, 1956, S. 19–55.

Wiswe, Hans: Nachlese zum ältesten mittelniederdeutschen Kochbuch. In: Braunschweigisches Jahrbuch 39, 1958, S. 103–121.

6.2.2. Hilfsmittel

Baufeld (1996): Baufeld, Christa: Kleines frühneuhochdeutsches Wörterbuch. Tübingen 1996.

Bohnenberger (1953): Bohnenberger, Karl: Die Alemannische Mundart. Umgrenzung, Innengliederung und Kennzeichnung. Tübingen 1953.

Briquet: Briquet, Ch.-M.: Les filigranes. 1–4. Amsterdam ^{2}1968.

DEMAK: Suda, Christian: **D**atenbank zur **E**rfassung **mit**tel**a**lterlicher **K**ochrezepte. Würzburg 1997.

DW: Grimm, Jacob, Grimm, Wilhelm: Deutsches Wörterbuch. Leipzig 1854–1984.

Eis (1950): Eis, Gerhard: Historische Laut- und Formenlehre des Mittelhochdeutschen. Heidelberg 1950.

Fischer (1929): Fischer, Hermann: Mittelalterliche Pflanzenkunde. München 1929.

Frühnhd. Gr. (1993): Reichmann, Oskar, Klaus-Peter Wegera (Hgg.): Frühneuhochdeutsche Grammatik von Robert Peter Ebert, Oskar Reichmann, Hans-Joachim Solms, Klaus-Peter Wegera. Tübingen 1993 (= Sammlung kurzer Grammatiken germanischer Dialekte. A. Hauptreihe Nr. 12).

Götze, Alfred: Frühneuhochdeutsches Glossar. Berlin ^{7}1967.

Grun (1966): Grun, Paul Arnold: Schlüssel zu alten und neuen Abkürzungen. Wörterbuch lateinischer und deutscher Abkürzungen des späten Mittelalters und der Neuzeit. Limburg 1966.

Halm (1969): Halm, Karl et al. (Hg.): Catalogus codicum Latinorum Bibliothecae Regiae Monacensis. Bd. 2.3, Wiesbaden 1969. (Nachdruck der Ausgabe München 1878).

Hepp (1979): Hepp, Eva: Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon. In: Hans Wiswe: Kulturgeschichte der Kochkunst. München 1970, S. 185–224.

Hering (1993): Lexikon der Küche. Von Richard Hering. 21., neu bearb. Aufl. hg. durch F. Jürgen Herrmann. Gießen, Leipzig 1993.

Hopf (1991): Hopf, Sabine: Lexikalische Studien zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit. Diss. Halle/S. 1991.

Kranzmayer (1956): Kranzmayer, Eberhard: Historische Lautgeographie des gesamtbairischen Dialektraumes. Wien 1956.

Küster (1987): Küster, Hansjörg: Wo der Pfeffer wächst. Ein Lexikon der Kulturgeschichte der Gewürze. München 1987.

Lambert (1992): Constance B. Hieatt, Carole Lambert, Bruno Laurioux, Alix Prentki: Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. In: Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Age et Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. Sous la direction de Carole Lambert. Montréal (Les Presses de l'Université), Paris (Champion-Slatkine) 1992, S. 315–379.

LCI: Lexikon der christlichen Ikonographie: Hg. v. Engelbert Kirschbaum, SJ, in Zusammenarbeit mit Günter Bandmann, Wolfgang Braunfels, Johannes Kollwitz, Wilhelm Mrazek, Alfred A. Schmid, Hugo Schnell. Rom, Freiburg etc. 1971.

LdM: Lexikon des Mittelalters. Hg. v. Robert-Henri Bautier, Robert Auty u. a. München 1980–1998.

Lexer: Lexer, Matthias: Mittelhochdeutsches Handwörterbuch. Zugleich als Supplement und alphabetischer Index zum Mittelhochdeutschen Wörterbuche von Benecke-Müller-Zarncke. Leipzig 1872–1878. ND Stuttgart 1970.

Lexers Mittelhochdeutsches Taschenwörterbuch. 37. Aufl., Stuttgart 1986.

Marzell (1977): Marzell, Heinrich: Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen. 4 Bde. und Register, Stuttgart 1977.

Mhd. Grammatik: Paul, Hermann: Mittelhochdeutsche Grammatik. 23. Aufl. neu bearb. v. Peter Wiehl u. Siegfried Grosse. Tübingen 1989 (= Sammlung kurzer Grammatiken germanischer Dialekte. A. Hauptreihe Nr. 2).

Moser (1929): Moser, Virgil: Frühneuhochdeutsche Grammatik. Band 1: Lautlehre: I. Hälfte: Orthographie, Betonung, Stammsilbenvokale. Heidelberg 1929 (= German. Bibliothek, 1. Reihe).

Piccard: Piccard, G.: Die Ochsenkopfwasserzeichen 1–3 (Findebuch 2,1–3). Stuttgart 1966.

Schmeller: Schmeller, J. Andreas: Bayerisches Wörterbuch. 2 Bde. Stuttgart, Tübingen 1827–1837 (2. Ausgabe, bearbeitet von Karl Frommann, München 1872–1877).

Schwäbisches Wörterbuch. Bearbeitet von Hermann Fischer. 6 Bde. Tübingen 1904.
²VL (Verfasserlexikon): Die deutsche Literatur des Mittelalters. Verfasserlexikon. Begründet v. Wolfgang Stammler, fortgef. v. Karl Langosch. Zweite, völlig neu bearb. Aufl., unter Mitarb. zahlreicher Fachgelehrter hg. von Kurt Ruh zusammen mit Gundolf Keil, Werner Schröder, Burghart Wachinger, Franz Josef Worstbrock. Redaktion Kurt Illing, Christiane Stöllinger-Löser. Berlin, New York 1978 ff.
Weinhold (1967): Weinhold, Karl: Mittelhochdeutsche Grammatik. 1883. 2., unveränd. Ausg. Paderborn 1967.
WBÖ: Wörterbuch der Bairischen Mundarten in Österreich. Bde. I u. II. Hg. v. Eberhard Kranzmayer. Wien 1970 u. 1976. Bd. 3. Hg. v. der Kommission für Mundarten und Namensforschung. Wien 1983.

6.2.3. Literatur

Bachmann (1971): Bachmann, Wolf (Hg.): Johann Christoph von Aretin. Briefe über meine literarische Geschäftsreise in die baierischen Abteyen. München, Wien 1971.
Behre (1986): Behre, Karl-Ernst: Die Ernährung im Mittelalter. In: Bernd Herrmann (Hg.): Mensch und Umwelt im Mittelalter. Stuttgart 1986, S. 74–87.
Birkmaier (1983): Birkmaier, Willi (Hg.): Rott am Inn. Beiträge zur Kunst und Geschichte der ehemaligen Benediktinerabtei. Weißenhorn 1983.
Blumentritt (1905): Blumentritt, G.: Das ehemalige Benediktinerkloster Rott am Inn und seine Stiftskirche. Berlin 1905.
Borst (1983): Borst, Otto: Alltagsleben im Mittelalter. Frankfurt/M. 1983.
Breschke (1995): Breschke, Joachim: Gesundheit aus heimischen Pflanzen. Düsseldorf 1995.
Brévart (1988): Brévart, Francis B.: The German *Volkskalender* of the Fifteenth Century. In: Speculum 63, 1988, S. 312–342.
Breviarium Grimani: Breviarium Grimani. Faksimileausgabe der Miniaturen und Kommentar. Hg. v. Andreas Grote mit Beiträgen von Giorgio E. Ferrari, Mario Salmi, Andreas Grote unter Mitarbeit von Hinrich Sieveking. Berlin 1973.
Bumke (1986): Bumke, Joachim: Höfische Kultur. Literatur und Gesellschaft im hohen Mittelalter. München 1986.
Ehlert (1987): Ehlert, Trude: „*Nehmet ein junges Hun, ertrånckets mit Essig*". Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Irmgart Bitsch, Trude Ehlert, Xenja von Ertzdorff (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Sigmaringen 1987 (²1990), S. 261–276.
Ehlert (1990): Ehlert, Trude: Wissensvermittlung in deutschsprachiger Fachliteratur

des Mittelalters, oder: Wie kam die Diätetik in die Kochbücher? In: Würzburger medizinhistorische Mitteilungen 8, 1990, S. 137–159.
Ehlert (1994): Ehlert, Trude: Das Bůch von gůter spîse: kulinarische Bedeutung und kulturhistorischer Wert. In: Diz bůch von gůter spise. Faksimiles des Bůchs von gůter spîse. Donauwörth ²1994, S. 49–61.
Ehlert (1995): Ehlert, Trude: Das Kochbuch des Mittelalters. Zürich, München ⁴1995.
Ehlert (1996a) → MH = Meister Hanns (Edition)
Ehlert (1996b) → Reichenauer Kochbuch (Edition)
Ehlert (1997a): Ehlert, Trude: Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters. In: Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Hg. v. Hans Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann u. Alois Wierlacher. Berlin 1997 (= Kulturthema Essen 2), S. 131–147.
Ehlert (1997b): Ehlert, Trude: Indikatoren für Mündlichkeit und Schriftlichkeit in der deutschsprachigen Fachliteratur am Beispiel der Kochbuchüberlieferung. In: durch aubenteuer müss man wagen vil. Festschrift für Anton Schwob zum 60. Geburtstag. Hg. von Wernfried Hofmeister u. Bernd Steinbauer. Innsbruck 1997 (= Innsbrucker Beiträge zur Kulturwissenschaft. Germanistische Reihe, Bd. 47), S. 73–85.
Eis (1967): Eis, Gerhard: Mittelalterliche Fachliteratur. 2. durchges. Aufl. Stuttgart 1967.
Essen und Trinken (1990): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Hg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert, Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen 1987, ²1990.
Fahrenkamp (1975): Fahrenkamp, Hans J.: Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräfften hält. Die Küchengeheimnisse des Mittelalters wiederentdeckt. München 1975.
Foster (1980): Foster, Norman: Schlemmen hinter Klostermauern. Hamburg 1980.
Giesecke (1983): Giesecke, Michael: Überlegungen zur sozialen Funktion und zur Struktur handschriftlicher Rezepte im Mittelalter. In: Zeitschrift für Literaturwissenschaft und Linguistik 51/52. Göttingen 1983, S. 167–184.
Glaser (1996): Glaser, Elvira: Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte. In: Textarten im Wandel – nach der Erfindung des Buchdrucks. Hg. v. Rudolf Grosse und Hans Wellmann. Heidelberg 1996, S. 225–249.
Glauche (1978): Glauche, Günter: Wege zur Provenienzbestimmung versprengter bayerischer Handschriften. In: Bibliotheksforum Bayern. Jahrgang 6, München etc. 1978, S. 188–214.
Glauche (1979): Glauche, Günter: Bistum Freising. In: Bernhard Bischoff (Hg.): Mittelalterliche Bibliothekskataloge Deutschlands und der Schweiz. Bd. 4.2, München 1979, S. 715–720.

Glauche (1983): Glauche, Günter: Rotter Handschriften im Spiegel eines wiederentdeckten mittelalterlichen Bibliothekskataloges der Abtei. In: Willi Birkmaier (Hg.): Rott am Inn. Beiträge zur Kunst und Geschichte der ehemaligen Benediktinerabtei. Weißenhorn 1983, S. 23–51.

Hemmerle (1970): Hemmerle, Josef: Die Benediktinerklöster in Bayern. Augsburg 1970 (= Germania Benedictina II), S. 266–269.

Henisch (1976): Henisch, Bridget Ann: Fast and Feast. Food in medieval Society. London 1976.

Heures de Rohan: Les Heures de Rohan. Paris – Bibliothèque Nationale, manuscrit latin 9471. Présentées et commentées par Millard Meiss et Marcel Thomas. Paris (Draeger Frères) 1973.

Hirth (1966): Hirth, Wolfgang: Die Diäthetik des Küchenmeisters Eberhard von Landshut und eine deutsche Regel der Gesundheit nach Arnald von Villanova. In: Ostbairische Grenzmarken. Passauer Jahrbuch für Geschichte, Kunst und Volkskunde 8, 1966, S. 273–281.

Horn (1979): Horn, Erna: Köstliches und Curieuses aus alten Kloster- und Pfarrküchen. München 1979.

Irliger (1934): Irlinger, Ansgar: Rott am Inn. München 1934.

Jansen-Sieben (1994): Jansen-Sieben, Ria: From food therapy to cookery-book. In: Medieval Dutch Literature in European Context. Ed. by Erik Kooper. Cambridge (Cambridge University Press) 1994 (= Cambridge Studies in Medieval Literature 21), S. 261–279.

Janssen (1986): Janssen, Walter: Mittelalterliche Gartenkultur. In: Bernd Herrmann (Hg.): Mensch und Umwelt im Mittelalter. Stuttgart 1986, S. 224–243.

König, Baritz (1998): König, Eberhard, Baritz, Gabriele: Das Stundenbuch. Perlen der Buchkunst. Die Gattung in Handschriften der Vaticana. Darmstadt 1998.

Kühnel (1986): Kühnel, Harry (Hg.): Alltag im Spätmittelalter. Graz etc. ^{3}1986.

Laurioux (1988): Laurioux, Bruno: Entre Savoir et Pratique: Le livre de cuisine à la fin du Moyen Age. In: Médiévales 14, 1988, S. 59–71.

Magister Botanicus: Magisches Kräuterkompendium. Ein erweytertes wahrhaft ergötzliches Werk über die magischen Verrichthungen mit Kreuthern und den zauberischen Kräfften der Pflanzen sowie dehren medizinalischer Beteuthungen. 2. überarb. u. erg. Aufl. Speyer 1995.

Melchior (1974): Melchior, Hans / Kastner, Hans: Gewürze. Botanische und chemische Untersuchung. Berlin, Hamburg 1974. (= Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung, Bd. 2)

Mitterwieser (1929): Mitterwieser, Alois: Geschichte der Benediktinerabteien Rott und Attel am Inn. Watzling 1929.

Montanari (1993): Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München 1995.

Noichl (1983): Noichl, Elisabeth: Gründung und Frühgeschichte des Klosters Rott bis zur Mitte des 13. Jahrhunderts. In: Willi Birkmaier (Hg.): Rott am Inn. Beiträge zur Kunst und Geschichte der ehemaligen Benediktinerabtei. Weißenhorn 1983, S. 7–13.

Prentki (1985) → Basel D II 30 (Editionen)

Ruf (1990): Ruf, Fritz: Die Suppe in der Geschichte der Ernährung. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Hg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert, Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen ^{2}1990.

Ruge-Schatz (1990): Ruge-Schatz, Angelika: Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch – einige sozialhistorische Überlegungen über Autoren und Benutzer. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Hg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert, Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen ^{2}1990, S. 217–226.

Rumm-Kreuter (1990): Rumm-Kreuter, Doris: Heizquellen, Kochgeschirre, Zubereitungstechniken und Garergebnisse mittelalterlicher Köche. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Hg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert, Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen ^{2}1990, S. 227–244.

Schiedlausky (1956): Schiedlausky, Günther: Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters. München 1956.

Schipperges, Schmitt (1973): Schipperges, Heinrich u. Wolfram Schmitt: Geist und Überlieferung der Regimina sanitatis. In: Tacuinum sanitatis. Das Buch der Gesundheit. Hg. v. Luisa Cogliaati Arano. Einführung von Heinrich Schipperges und Wolfram Schmitt. München 1973.

Schipperges (1985): Schipperges, Heinrich: Der Garten der Gesundheit. Medizin im Mittelalter. München, Zürich 1985.

Schmauderer (1975): Schmauderer, Eberhard: Studien zur Geschichte der Lebensmittelwissenschaft. Wiesbaden 1975.

Schmitt (1973): Schmitt, Wolfram: Theorie der Gesundheit und ‚Regimen sanitatis' im Mittelalter. Med. Habil. Schrift. Heidelberg 1973.

Schneider (1970): Die deutschen Handschriften der Bayerischen Staatsbibliothek München. Cgm 201–350. Neu beschrieben von Karin Schneider. Wiesbaden 1970.

Schneider (1973): Die deutschen Handschriften der Bayerischen Staatsbibliothek München. Cgm 351–500. Neu beschrieben von Karin Schneider. Wiesbaden 1973.

Schneider (1984): Die deutschen Handschriften der Bayerischen Staatsbibliothek München. Cgm 691–867. Neu beschrieben von Karin Schneider. Wiesbaden 1984.

Schöner (1964): Schöner, Erich: Das Viererschema in der antiken Humoralpathologie. Wiesbaden 1964 (= Sudhoffs Archiv, Beiheft 4).

Schönfeldt (1962): Schönfeldt, Klaus: Die Temperamentenlehre in deutschsprachigen Handschriften des 15. Jahrhunderts. Phil. Diss. Heidelberg 1962.
Seifert/Sametschek: Traudl Seifert, Ute Sametschek: Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden. München o. J. (1979?).
Stegemann (1973): Stegemann, Viktor: Aus einem mittelalterlichen deutschen astronomisch-astrologischen Lehrbüchlein. 1944. ND Hildesheim 1973.
Stephan (1992): Stephan, Walter: Benediktinische Stätten in Deutschland. Münsterschwarzach 1992.
Strahlow (1996): Strahlow, Wighard: Das Hildegard-von-Bingen-Kochbuch. Die besten Rezepte der Hildegard-Küche. München 1996.
Stutzer (1983): Stutzer, Dietmar: Die mittelalterlichen Weingüter des Klosters Rott auf dem Ritten bei Bozen. In: Willi Birkmaier (Hg.): Rott am Inn. Beiträge zur Kunst und Geschichte der ehemaligen Benediktinerabtei. Weißenhorn 1983, S. 61–85.
Tannahill (1973): Tannahill, Reay: Food in History. New York 1973.
Très Riches Heures: Cazelles, Raymond, Rathofer, Johannes: Das Stundenbuch des Duc de Berry Les Très Riches Heures. Mit einer Einführung von Umberto Eco. Wiesbaden 1996.
Weiss-Amer (1992): Weiss-Amer, Melitta: Die ‚Physica' Hildegards von Bingen als Quelle für das ‚Kochbuch Meister Eberhards'. In: Sudhoffs Archiv 76,1992, S. 87–96.
Wiegelmann (1967): Wiegelmann, Günter: Alltags- und Festspeisen. Marburg 1967.
van Winter (1982): van Winter, Johanna Maria: Kochkultur und Speisegewohnheiten spätmittelalterlicher Oberschichten. In: Adlige und Sachkultur. Wien 1982 (= Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs Nr. 5), S. 327–342.
van Winter (1986): van Winter, Johanna Maria: Kochen und Essen im Mittelalter. In: Bernd Herrmann (Hg.): Mensch und Umwelt im Mittelalter. Stuttgart 1986, S. 88–100.
van Winter (1995): van Winter, Johanna Maria: Interregional Influences in Medieval Cooking. In: Food in the Middle ages. A Book of Essays. Ed. by Melitta Weiss Adamson. New York, London 1995, S. 45–59.
Wiswe, Hans: Die mittelniederdeutsche Kochrezeptüberlieferung. In: Niederdeutsches Jahrbuch 90, 1967, S. 46–62.
Wiswe (1970): Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München 1970.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 3

Faksimile 9

1. Einleitung 91

2. Editionen 97

2.1. Cgm 349
2.1.1. Handschriftenbeschreibung, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien für Cgm 349 99
2.1.2. Edition Cgm 349 104
2.1.3. Übersetzung Cgm 349 105
2.1.4. Kommentar zu Cgm 349 108

2.2. Cgm 384
2.2.1. Handschriftenbeschreibung, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien für Cgm 384 111
2.2.2. Edition Cgm 384 118
2.2.3. Übersetzung Cgm 384 119
2.2.4. Kommentar zu Cgm 384 164

2.3. Cgm 467
2.3.1. Handschriftenbeschreibung, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien für Cgm 467 184
2.3.2. Edition Cgm 467 188
2.3.3. Übersetzung Cgm 467 189
2.3.4. Kommentar zu Cgm 467 190

2.4. Cgm 725
2.4.1. Handschriftenbeschreibung, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien für Cgm 725 194
2.4.2. Edition Cgm 725 198
2.4.3. Übersetzung Cgm 725 199
2.4.4. Kommentar zu Cgm 725 210

2.5. Cgm 811
2.5.1. Handschriftenbeschreibung, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien für Cgm 811 220
2.5.2. Edition Cgm 811 224
2.5.3. Übersetzung Cgm 811 225
2.5.4. Kommentar zu Cgm 811 226

2.6. Clm 15632
2.6.1. Handschriftenbeschreibung, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien für Clm 15632 228
2.6.2. Edition Clm 15632 242
2.6.3. Übersetzung Clm 15632 243
2.6.4. Kommentar zu Clm 15632 270

3. Gesamtkommentar 295

4. Gesamtglossar 305

5. Zu den Illustrationen 325

6. Abkürzungs- und Literaturverzeichnis 331